

---

# KOTLETY Z ZIEMNIAKÓW I JAJ

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

1,5 kg ziemniaków,  
3 łyżki mąki ziemniaczanej,  
4 łyżki tłuszczu,  
cebula,  
10 dag tartej bułki,  
sól,  
pieprz,  
gałka muskatołowa lub imbir,  
5 jaj,  
nać pietruszki

Ziemniaki ugotować i zemieć w maszynie. Drobno posiekaną cebulę przesmażyć, dodać do ziemniaków, wbić 3 jaja, dosypać trochę tartej bułki, przyprawy i mąkę ziemniaczaną. Następnie dodać ugotowane na twardo i posiekane jaja, dokładnie wymieszać; formować kotlety, obtaczać je w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać polane sosem pomidorowym lub grzybowym, z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD