
KOTLETY Z ZIEMNIAKÓW I JAJ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 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 maszynce. 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