

---

# Kotlety z grzybów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1111 razy.

Kuchnia węgierska  
300 g świeżych grzybów  
tarta bułka  
sól  
50 g masła  
tłuszcz

Grzyby oczyścić drobno pokrajać i udusić na maśle. Odstawić wystygły: Wtedy dodać je do namoczonych w mleku, wycisnąć i przetartych przez sito bułek i jaj, posolić i wyrobić na jednolitą Formować płaskie, małe kotlety, obtoczyć je w tartej bułce i na tłuszczu na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD