
Kotleciki z ziemniaków i świeżej słoniny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

3-4 gotowane ziemniaki
15 dag świeżej słoniny
2-3 łyżki mąki
1-2 jajka
2 cebule
sól
olej do smażenia.

Ziemniaki i słoninę przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać jajka, mąkę, przesmażoną na odrobinie oleju, drobno posiekaną cebulę i sól. Masę dobrze wyrobić i uformować niewielkie kotleciki. Obtoczyć je w mące i usmażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z surówką z kwaszonej kapusty lub z kwaszonymi ogórkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD