
KOTLETY GRYCZANE

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1110 razy.

40 dag kaszy gryczanej,
szklanka mleka,
cebula,
4 łyżki tłuszczu,
5 dag tartej bułki,
sól,
pieprz,
majeranek,
3 jaja,
czosnek

Kaszę gryczaną ugotować na sypko na mleku z dodatkiem wody (2 razy więcej płynu w stosunku do kaszy). Cebulę pokrajać w plastry i przesmażyć na tłuszczu. Ostudzoną kaszę zemieć w maszynce razem z cebulą. Dodać przyprawy; trochę tartej bułki, jaja, ząbek czosnku i ciasto wyrobić. Uformować kotlety, obtaczać w tartej bułce i usmażyć na tłuszczu. Podawać z ziemniakami i sosem grzybowym, oraz z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD