
KOTLETY Z KASZY MANNY I GRZYBÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 razy.

40 dag kaszy manny,
5 dag grzybów suszonych,
duża cebula,
4 łyżki tłuszczu,
4 łyżki tartej bułki,
2 jaja,
sól,
pieprz

Kaszę manną ugotować na wywarze z ugotowanych grzybów. Cebulę posiekać , przesmażyć , dodać do kaszy razem z posiekanymi grzybami i wymieszać . Wbić jajo, przyprawić , dodać trochę tartej bułki. Z masy formować owalne kotleciki, obtaczać je w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami i ziemniakami purée.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD