
Frykadele z polędwicy

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1236 razy.

25 dag polędwicy wołowej
25 dag polędwicy wieprzowej
10 dag tartej bułki
1 cebula
1 jajko
margaryna lub olej do smażenia
sól
pieprz

Obie polędwice z cebulą zemleć w maszynce, dodać tartą bułkę, jajko, sól, pieprz i kilka łyżek zimnej wody. Masę dobrze wyrobić rękoma. Tłuszcz rozgrzać mocno na patelni, masę kłaść łyżką, formując grube placki; smażyć je na rumiano z obu stron. Podawać wprost z patelni z frytkami lub purée ziemniaczanym oraz zieloną sałatą lub innymi surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD