
Kotleciki z czerwonymi buraczkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1376 razy.

50 dag mielonej wołowiny lub tataru
burak ćwikłowy średniej wielkości
2 ziemniaki
1 cebula
łyżka śmietany
1 jajko
łyżeczka kaparów lub marynowanych nasion nasturcji
sól
pieprz
tłuszcz do smażenia

Burak i ziemniaki ugotować w mundurkach, przestudzić, obrać. Ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub utłuc, burak zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Połączyć je z mielonym mięsem, wbić jajko, dodać śmietanę i posiekane kapary oraz cebulę, pieprz i sól. Wymieszać i uformować dość duże, płaskie kotlety. Od razu smażyć je na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z ziemniakami suto posypanymi posiekanym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD