
Kotlety mielone popularne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4150 razy.

30 dag wieprzowiny bez kości,

10 dag wołowiny bez kości,

6-8 dag bułki czerstwej,

6-8 dag cebuli,

jajko,

bułka tarta,

tłuszcz do smażenia,

sól, pieprz

Bułkę namoczyć , odcisnąć , zemleć razem z mięsem oraz obraną i opłukaną cebulą, połączyć z jajkiem, doprawić . Następnie podzielić na porcje, formować w bułce tartej owalne kotlety, kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz, obrumienić z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Podawać z ziemniakami, kalafiorem i surówkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>