
Kotlety po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3457 razy.

4 kotlety schabowe lub cielęce,

4 łyżki mleka,

3 łyżki mąki,

3 łyżki tartego sera,

1 jajo,

bułka tarta,

tłuszcz do smażenia

Kotlety rozbić , uformować . Mleko, mąkę, ser i jajo z solą rozmieszać . Zanurzać kotlety z cieście, następnie otoczyć w tartej bułce, mocno przyciskając ręką, aby bułka się trzymała. Tak panierowane kotlety kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron. Podawać z ziemniakami i sałatą.

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