
Kotlety mielone kaszubskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3044 razy.

30 dag boczku świeżego,

25 dag filetów z ryby,

4 dag smalcu,

1 jajko,

5 dag bułki czerstwej,

2 dag bułki tartej,

mleko,

sól, pieprz

Rybę, boczek i bułkę (namoczoną w mleku i odcisniętą) zemleć , dodać jajko i przyprawy, dokładnie wymieszać . Formować owalne kotlety, obtaczać w bułce tartej, smażyć na smalcu. Podawać z ziemniakami.

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