
Kotleciki z młodej kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2158 razy.

1 kapusta,

2 jajka na twardo,

1 jajko surowe,

2-3 łyżki tartej bułki,

łyżka masła lub oleju,

cebula,

sól, pieprz

Kapustę obrać z wierzchnich twardych liści, przekroić na 4 części, zalać w rondlu wrzątkiem i gotować ok 25 min. Następnie odcisnąć dokładnie z wody, zemleć w maszynce lub posiekać, dodać posiekane jajka na twardo, jajko surowe, przesmażoną w tłuszczu posiekaną cebulę. Wyrobić wsypując tyle tartej bułki, by masa była dość zwarta, nie rozsypywała się. Uformować małe kotleciki, obtoczyć w tartej bułce, usmażyć na rumiano z obu stron.

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