# Kotlety z drobiu w sosie selerowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2867 razy.

50 dag udek z brojlera,

2 białka,

2 łyżki zieleniny,

30 dag selera,

sól, pieprz

Udka umyć , osuszyć . odkroić mięso od kości. Mięso pokroić , zemleć w maszynce do mięsa dwukrotnie. Do masy mięsnej dodać białka i Posiekaną zieleninę. Wyrobić łyżka lub robotem. Masę przyprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie formować z niej owalne porcje. Porcje układać kolejno na zwilżonej wodą desce i formować owalne kotlety Seler umyć , oczyścić , pokroić , włożyć do wrzącej wody, gotować kilka minut. Do wrzącego wywaru włożyć kotleciki i gotować pod przykryciem przez około 20 min. Ugotowany seler ze szklanka wywaru zmiksować lub przetrzeć przez sito, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną zieleniną. Kotlety wyłożyć na półmisek, polać sosem. Podawać z ziemniakami.

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