
Kotlety z fasoli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2027 razy.

40 dag fasoli,

10 dag tartej bułki,

5 dag cebuli,

2 jaja

8-10 dag tłuszczu,

sól, pieprz,

zielenina

Fasolę przebrać , opłukać , namoczyć w przegotowanej, ostudzonej wodzie. Następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. Gdy fasola jest miękka, osolić , zupełnie odparować , przepuścić przez maszynkę. Do fasoli dodać jaja, posiekaną usmażoną cebulę, sól, pieprz, zieleninę. Wszystko starannie wymieszać . Kształtować w bułce tartej nieduże, owalne kotleciki, usmażyć z 2 stron.

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