
Kotlety z grzybów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3091 razy.

50 dag grzybów,

10 dag czerstwej bułki,

5 dag cebuli,

2 jajka,

8 dag oleju,

10 dag bułki tartej,

sól, pieprz,

zielenina

Grzyby oczyścić , umyć , ugotować w niedużej ilości osolonej wody, odcedzić . Bułkę namoczyć w wywarze z grzybów. Oczyszczoną cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na małej ilości tłuszczu. Grzyby, odcisniętą bułkę i cebulę zemleć dodać sól, pieprz, drobno posiekaną zieleninę, wbić jaja, wsypać łyżkę bułki tartej. Masę dobrze wymieszać , uformować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor.

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