
Kotlety z soi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2135 razy.

30 dag nasion soi,

20 dag ugotowanych ziemniaków,

2 jaja,

cebula,

2 dag tłuszczu,

sól, pieprz,

szklanka tartej bułki,

6 dag smalcu lub oleju

Umyte nasiona soi zalać przegotowaną, ostudzoną wodą i pozostawić na 10-12 godz, a następnie dodać jeszcze wody i ugotować. Miękkie osączyć z wody, zemeć w maszynce razem z ugotowanymi ziemniakami. Do masy dodać jajka, podsmażoną pokrojoną cebulę, sól i pieprz do smaku, 1/2 szklanki tartej bułki. Masę wyrobić podzielić na 10 jednakowej wielkości porcji, uformować owalne kotlety, obtoczyć w tartej bułce. Smażyć z obu stron.

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