
Kotlety z warzyw

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2345 razy.

3-4 marchewki,

2-3 pietruszki,

1/2 selera,

1 por,

bułka,

2 szklanki zielonego groszku,

2 kalarepy,

3 jajka,

przyprawy,

mąką,

bułka tarta,

olej do smażenia

Jarzyzny obrane i oczyszczone włożyć do wrzącej wody z kostką rosołową i ugotować do miękkości. Następnie zmiksować albo przetrzeć przez sito, dodać 2 jajka oraz bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą. Doprawić masę do smaku solą, gałką muszkatołową i pieprzem. Uformować 6-8 kotletów, panierować w mące, jajku i tartej bułce. Rozgrzać na patelni olej i smażyć kotlety z obu stron.

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