
Kotlety z wołowiny i płatków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2258 razy.

ciasto:

35 dag płatków ryżowych lub owsianych,

1 szklanka wody,

curry

Farsz:

30 dag wołowiny bez kości,

4 dag smalcu,

20 dag cebuli,

1 dag rodzynek,

20 dag oliwy,

sól, pieprz,

zielenina

Zmielone płatki zaparzyć gorącą wodą, dodać curry, zagnieść ciasto. Sporządzić farsz: mięso zemleć, podsmażyć na smalcu z pokrojoną w kostkę cebulą. Do przestudzonej masy mięsnej dodać sól, pieprz, rodzynek i drobno posiekaną zieleninę. Całość wymieszać. Ciasto z płatków podzielić na części, ukształtować placki. Po nałożeniu farszu uformować podłużne kluski. Smażyć na rozgrzanej oliwie na złoty kolor. Podawać z ziemniakami.

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