
Kotlety ziemniaczane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4105 razy.

1 kg ugotowanych ziemniaków,

cebula,

2 jaja,

sól, pieprz,

10 dag kielbasy,

2 łyżki tartej bułki,

tłuszcz do smażenia

Ziemniaki wymyć , ugotować w skórkach, obrać i gorące przetrzeć przez praskę. Podsmażyć drobno posiekaną cebulę. Kielbasę po obraniu z osłonek drobno posiekać . Dodać do ziemniaków cebulę, kielbasę, jaja, wymieszać i przyprawić do smaku. Uformować wałek, wyłożyć na stolnicę wysypaną tartą bułką. Nożem oddzielić równej grubości kotlety, otoczyć w tartej bułce, przenieść na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i usmażyć .

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