
Kotlety z suma

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2221 razy.

1/2 kilo suma oczyszcic, pozbawic osci, posiekac drobno, dodac bulke wymoczona w mleku, 1 zoltko, pol łyżki masła, troche smietanki, posolic, popieprzyc, dlugo i staranie mieszac. Uformowac podluzne kotlety, te maczac w mace, rozbitym jajku i tartej bulce. Smazyc na goracym masle. Podawac z sosem grzybowym (bylo tu ostatni na niego kilka przepisow, ale ma byc z lesnych grzybow, nie z pieczarek lub bocznika), koperkowym lub ostrym pomidorowym.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)