
Kotleciki ze szpinaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1957 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

750 g szpinaku,

150 g wedzonego boczku pokrojonego w cienkie plasterki,

2 jaja,

4 kromki białego chleba,

100 g tartej bulki,

100 ml bulionu miesnego,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz,

100 g masła do smażenia,

2 łyżki oliwy do smażenia,

2 jaja ugotowane na twardo i pokrojone w plasterki.

1. Szpinak przebrnąć, odrzucić szypułki i umyć. Ugotować w dużej ilości osolonego wrzątku (10 min), odcedzić i odcisnąć.

2. Masło zasmażać z 1 łyżką masła, rozprowadzić bulionem, dodać ugotowany szpinak, osolic i podsmażyć, póki nie zgęstnieje, ciągle mieszając.

3. Chleb obrąć ze skórki i zasmażyć na 2 łyżkach rozgrzanej oliwy z obu stron na jasnożółty kolor. Osaczyć z nadmiaru tłuszczu i pokroić w drobna kostkę.

4. Zasmażony szpinak połączyć z tartą bułką, surowymi jajami i pokrojonymi grzankami. Dodać sol, pieprz i szczyptę galki muszkatołowej i wymieszać.

5. Z masy tej uformować 8 okrągłych, płaskich kotletów. Smażyć je na rozgrzanym masle, po 5 min z każdej strony, po czym zdjąć z ognia i odstawić w ciepłe miejsce. Na tłuszczu ze smażenia kotletów zrumienić plastry boczku na jasnobrazowy kolor.

6. Kotleciki ułożyć na polmisku, na każdym z nich umieścić plasterka jaja i smażony boczek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)