Kotleciki ze szpinaku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2094 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 bialego chleba,

100 g tartej bulki,

100 ml bulionu miesnego,

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

100 g masla do smazenia,

2 lyzki oliwy do smazenia,

2 jaja ugotowane na twardo i pokrojone w plasterki.

1. Szpinak przebrac, odrzucic szypulki i umyc. Ugotowac w duzej ilosci osolonego wrzatku (10 min), odcedzic i odcisnac.

2. Make zasnazyc z 1 lyzka masla, rozprowadzic bulionem, dodac ugotowany szpinak, osolic i podsmazac, poki nie zgestnieje, ciagle mieszajac.

3. Chleb obrac ze skorki i zasmazyc na 2 lyzkach rozgrzanej oliwy z obu stron

na jasnozloty kolor. Osaczyc z nadmiaru tluszczu i pokroic w drobna kostke.

4. Zasmazony szpinak polaczyc z tarta bulka, surowymi jajami i pokrojonymi

grzankami. Dodac sol, pieprz i szczypte galki muszkatolowej i wymieszac.

5. Z masy tej uformowac 8 okraglych, plaskich kotletow. Smazyc je na rozgrzanym

masle, po 5 min z kazdej strony, po czym zdjac z ognia i odstawic w cieple

miejsce. Na tluszczu ze smazenia kotletow zrumienic plastry boczku na jasnobrazowy kolor.

6. Kotleciki ulozyc na polmisku, na kazdym z nich umiescic plasterek jaja i

smazony boczek.

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

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