
Kotlety z białej fasoli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1817 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

250 g fasoli,

1 cebula,

1 jajo,

1 łyżka smalcu lub masła,

1 ząbek czosnku,

1 łyżka zielonej pietruszki,

2-3 łyżki tartej bulki,

sol, pieprz,

tarta bulka do panierowania,

tluszcz do smazenia.

1. Fasole ugotowac, przetrzec przez sito. Dodac posiekana cebule podsmazona na

smalcu, roztarty z sola czosnek, tarta bulke, jajo, zielona pietruszke, sol

i pieprz. Wymieszac. Uformowac 8 kotlecikow.

2. Kotleciki obtoczyc w tartej bulce. Smazyc na goracym tluszczu. Podawac z sosem cebulowym lub korniszonowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 26.

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

,1709372307

Nadesłat(a): 2024-06-18 03:41:32