
Kotlety z kapusty z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1752 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

1 glowka kapusty (ok. 800 g),

1 cebula,

1 lyzka maki,

2 lyzki smalcu lub masla,

50 g rodzynkow,

2 jaja,

100 g ugotowanego ryzu,

sol, pieprz,

tarta bulka do panierowania,

tluszcz do smazenia.

1. Kapuste umyc, pokroic na 6 czesci, ugotowac, odcisnac z wody, drobno posiekac.

2. Cebule posiekac, podsmażyc na smalcu razem z kapusta. Przystudzić, dodac

ryz, jaja, oplukane rodzynki. Jesli masa jest zbyt rzadka, dodac troche maki. Doprawic sola i pieprzem. Wymieszac, formowac male kotleciki. Obtoczyc w

tartej bulce, smazyc na goracym tluszczu.

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

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