
Kotlety z kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2103 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 kg kartofli,

2 łyżki maki,

3 jaja,

1 cebula,

2 łyżki masła,

3 łyżki tartej bulki,

sol, pieprz,

1 peczek siekanego koperku,

tluszcz do smazenia.

1. Kartofle obrac, umyc i ugotowac na sypko na parze (ok. 25 min), ostudzic i przefasowac przez geste sito lub przepuscic przez maszynke.

2. Cebule obrac i posiekac, polaczyc z kartoflami, dodac make, sol, pieprz, wbic jaja i utrzec starannie na jednolita mase.

3. Mase ta podzielic na kulki o srednicy 4 cm, z ktorych nastepnie formowac niewielkie, podluzne kotleciki.

4. Gotowe kotlety obtaczac w tartej bulce, po czym smazyc na silnie rozgrzanym tluszczu, z obu stron, na jasnozloty kolor.

5. Podawac posypane koperkiem lub z sosem grzybowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 62.

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