
Kotlety z kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2050 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1,2 kg kartofli,

3 łyżki maki,

2 jaja,

1 żółtko,

2 łyżki smietany lub masła,

sol, pieprz, gałka muszkatołowa,

maka, jajo, tarta bulka do panierowania,

tluszcz do smazenia.

1. Kartofle ugotowac lub upiec, ostudzic. Z upieczonych kartofli zdjac skorke.

Zemlec, dodac make, jaja, żółtko, smietane lub maslo, sol, pieprz i szczypte galki. Wymieszac, formowac kotlety lub krokiety.

2. Panierowac kotlety w mace, jaju i tartiej bulce. Smazyc z obu stron na rozgrzanym tluszczu. Podawac z sosem grzybowym.

- Do masy kartoflanej mozna dodac: 1 cebule posiekana i podsmazona na masle

lub 1 łyżke drobno pokrojonej zielonej pietruszki lub koperku, 40 g ugotowanych i posiekanych suszonych grzybow lub 150 g pieczarek posiekanych i podsmazonych na masle albo 100 g posiekanej szynki lub bekonu, 100 g utartego

żółtego sera, parmezanu, bryndzy albo 150 g twarogu rozartego z dodatkiem

podsmazonej cebuli, 500 g filetow anchois, wedzonego lososia lub posiekanego

sledzia.

- Kotlety mozna tez przyrzadzic z marchewki i ugotowanego ryżu: 500 g marchewki udusic na masle i zemlec ze 100 g ryżu i 1 łyżka zielonej pietruszki. Dodac 1 żółtko, sol, pieprz i odrobine cukru. Uformowac okragle kotleciki, obtoczyc w mace, smazyc na goracym tluszczu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 27.

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