
Kotlety z ryb lub śledzi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1153 razy.

Wziąć jakąkolwiek rybę, jednak najlepszy szczupak, wyjąć ości, mięso posolić, wsypać trochę pieprzu, drobno usiekać, mieszać z tartą cebulą, w maśle usmażoną i wymoczoną w mleku bułką, mocno wyciśniętą, dodać trochę surowego masła i masę tę mieszać doskonale aż zbieleje, potem wbić 2 żółtka, 1 całe jajo, mieszać jeszcze raz i robić na stolnicy, wysypanej mąką, podługowate kotlety. Zamiast kostek włożyć ostruganą pietruszkę lub marchew, maczać kotlety w jajku rozbitym z wodą, obsypać tartą bułką i smażyć na wrzącym maśle. Do takich kotletów dać sos rybi lub kaparowy.

Kotlety z śledzi a w ten sam sposób się robią. Śledzie moczą się 30 godzin.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713358522

Nadesłał(a): 2024-06-18 15:01:13