
Kotlety z łupacza

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1386 razy.

Ugotować podanym sposobem kilogram łupacza, obrać ze skórki i z ości, posiekać dość grubo mięso, dodać czwartą część kartofli gotowanych i utartych na tarce, dwa żółtka, trochę soli i pieprzu i jedną drobno usiekaną cebulę zasmażoną na maśle. Z tej masy urabiać kotlety podłużne, otaczać w tartej bułce i smażyć na rumiano na rozpalonym maśle. Osobno podać ostry sos wedle upodobania.

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