
Kotlety z kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1094 razy.

Ugotować kartofli, utrzeć na tarce lub też wziąć kartofli zwyczajnych tartych, osolić trochę, wbić 2 łyżki słodkiej lub kwaśnej śmietany, 2 całe jaja, wymieszać dobrze, robić okrągłe kotleciki, maczać je w jajach, tartej bułce i obrumienić na patelni w maśle. Do tego sos ogórkowy lub grzybowy.

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