

---

# Kotlety z jarzyn

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1388 razy.

Ugotować w rosoli dużo jarzyn jak: marchewkę, pietruszkę, kawałek selera. pory, zielony groszek, kalarepkę, gdy miękkie przefasować przez sito. Na 6-8 kotletów dać dwa całe jaja, jedną bułkę rozmoczoną w mleku i dobrze odcisniętą, trochę soli, gałki muszkatołowej; urabiać owalne kotlety otarzone w mące, smarować rozbitym jajem, osypać bułką i smażyć na maśle. Można podać do nich sos wedle upodobania. Takie kotleciki przyrządza się także z jednego gatunku jarzyn jak np. z marchewki lub groszku zielonego.

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