

Jarskie kotleciki



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
masło	6 dkg
jajko	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 200ml wody. Doprawić solą i pieprzem dodać połowę masła. Zdjąć z ognia i wymieszać z mąką. Wstawić ponownie na ogień i podgrzewać ciągle mieszając aż powstanie gładkie ciasto. Przełożyć do miski i stale mieszając dodać 3 jaja. Ciasto piec na wysmarowanej blasze przez ok. 15 minut w temperaturze 250stopni. ostudzić. Marchew por i seler drobno pokroić i obgotować prze 15 minut w osolonej wodzie. odcedzić. Resztę masła stopić w rondelku dodać łyżkę mąki i mleko. Zagotować i stale mieszając doprawić i zagęścić, dodać warzywa i ser. Ostudzić. Ciasto podzielić na 2 części przełożyć farszem i docisnąć schłodzić. Jajko roztrzepać na talerzu z odrobiną soli i pieprzu. Ciasto z farszem pokroić na prostokąty obtaczać w mące jajku i bułce i smażyć na gorącym oleju na złoty kolor.