

Łężnie bieszczadzkie



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	75 dag
kapusta kwaszona	50 dag
jajko	1 szt
cebula	1 szt
mąka	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
Sól, pieprz, majeranek	do smaku
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować - zemleć lub przecisnąć przez praskę. Kapustę zalać małą ilością wody i ugotować, odcedzić, wystudzić i dobrze odcisnąć. Posiekać i dodać do ziemniaków. Cebulę zrumienić na łyżce tłuszczu/pokrojona w drobną kostkę/. Dodać do ziemniaków, wbić jajko, dodać przyprawy, mąkę i masę szybko wyrobić.. Wykładać łyżką na deskę posypaną tartą bułką, formować owalne kotlety, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na dobrze rozgrzanym pozostałym tłuszczu.

Bardzo dobre z duszonymi świeżymi grzybami lub sosem pomidorowym, grzybowym, cebulowym, pieczarkowym i surówką.