

Kotlety jabłkowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	10 sztuk
masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
tłuszcz do smażenia	
Soda oczyszczona Prymat	
sól	do smaku
jabłko winne	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w łupinkach, obrać i przepuścić przez maszynkę lub zetrzeć przez sito. Jabłka obrać i utrzeć na tarce o dużych otworach. Masło utrzeć z żółtkami, dodać do masy ziemniaczanej razem z przesianą mąką. Dodać tarte jabłka i białka ubite na sztywną pianę ze szczyptą soli i sody. Wszystko delikatnie wymieszać. Formować niewielkie kotlety i panierować je w bułce tartej, a następnie smażyć je z obu stron na złocisty kolor. Podawać z surówkami lub z dodatkiem śmietanki, albo jako dodatek do pieczonego drobiu.