

Kotlety staropolskie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kapusta	50 dkg
jajko	3 sztuki
cebula	3 sztuki
masło	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	do smaku
tłuszcz do smażenia	
ziemniaki ugotowane	w mundurkach sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki jeszcze ciepłe obrać, przepuścić przez maszynkę, dodać 2 łyżki masła i jajka. Kapustę drobno poszatkować, zanurzyć na durszlaku we wrzącej wodzie i dobrze odcedzić. Cebulę drobnutko pokroić i udusić, dodać kapustę, dusić przez chwilę, aż kapusta zmięknie i stanie się przezroczysta. Dodać do masy ziemniaczanej i dobrze wymieszać, posolić. Jeśli masa byłaby zbyt rzadka, dodać tartą bułkę. Formować kotlety lub krokiety, panierować w bułce tartej i smażyć na złoty kolor. Kotlety najbardziej smakują z pikantnym sosem, a krokiety z klarownym barszczem podanym w filiżance - pycha.