

kotlety z pęczaku i mięsa.



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pęczak	25 dkg
mięso z kością	30 dkg
cebula biała	
tłuszcz do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso myjemy osuszamy, poruszamy solą i podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu. dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę. zalewamy 1/2 szkl. wody. dusimy na małym ogniu do miękkości. studzimy. mięso oddzielamy od kości i kroimy w kawałki. pęczak płuczemy i zalewamy 3 szkl. wody. gotujemy, mieszając. studzimy. mięso i pęczak przepuszczamy dwukrotnie przez maszynkę. dodajemy jajko i natkę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. mieszamy. formujemy nieduże owalne kotlety, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym tłuszczu.