

Kotlety z białej kiełbasy na gruszcze :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biała kiełbasa 4 małe surowe

olej 3 i 1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę naciąć i wycisnąć farsz z flaczka . Do mięsa dodać 1/2 łyżkę oleju. I jeśli trzeba doprawić odrobiną mielonego pieprzu, majeranku (dobrze jest kupować białą kiełbasę u „ znanego „ rzeźnika bo wtedy wiemy jak jest doprawiona). Uformować 4 owalne kotlety . Smażyć na rozgrzanym oleju(3 łyżki) na rumiano z obu stron. Dołożyć pokrojoną w „piórka „ cebulę i smażyć aż będzie złota .Odsunąć na bok a na tłuszcz położyć obraną , przekrojone na pół z usuniętymi gniazdami nasiennymi gruszki .Chwilę obsmażyć z obu stron .
Podawać układając na posypaną pieprzem połówkę gruszki kotlet .Obłożyć wkoło cebulką . Jako dodatek polecam ziemniaczane puree i sałatę ze śmietaną .