

Kotlety z białej kiełbasy z suszonymi śliwkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 cebule, 6 suszonych śliwek kalifornijskich (bez pestek miękkich), 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki

biała kiełbasa

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę naciąć i wycisnąć farsz z flaczka . Do mięsa dodać 1 łyżkę oleju. I jeśli trzeba doprawić odrobiną mielonego pieprzu (dobrze jest kupować białą kiełbasę u „ znanego „ rzeźnika bo wtedy wiemy jak jest doprawiona). Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i podsmażyć na rumiano pokrojone w piórka cebule . Połowę usmażonej cebuli dodać do mięsa , a połowę odłożyć . Śliwki (4 sztuki) pokroić drobno i wrzucić do masy mięsnej. Wyrobić dokładnie . Uformować 2 kotlety. Oprószyć mąką . Smażyć na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron . Dolać 3-4 łyżki wody, dołożyć masło i dusić przez 10 minut .

Podawać obłożone podsmażoną cebulką i posypane pozostałymi pokrojonymi śliwkami.