

Maślane kotlety z koperkiem.



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielonej cielęciny	1/2 kg
kajzerka	
mleko	1/2 szkl
mąka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek
białko	2
łyżka posiekanego koperku	
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kajzerkę najlepiej czerstwą namoczyć w mleku, odcisnąć. Białka ubić na sztywno. Połowę masła stopić. Polać mielone mięso, dodać kajzerkę, koperek, ubitą pianę, posypać małą ilością mąki, delikatnie wyrobić na pulchną masę. Przyprawić solą i pieprzem. Z masy uformować 8 kotletów, panierować w jajku i tartej bułce. Usmażyć na złoto na rozgrzanym oleju. Na każdym kotlecie ułożyć wiórki z pozostałego masła.