

Kotlety baranie po podlasku



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słonina	30 g
śledź osolony	1 szt
cebula	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	40 g
jaja	2 szt
bulion	1 szkl
białe wino	1 szkl
sól, pieprz	
baranina	0,5 z łopatki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Baraninę dobrze wyżyłować, posiekać, dodając świeżą słoninę. Z wymoczonego śledzia usunąć ości, posiekać razem z mięsem, dodać pieprz, drobno posiekaną cebulę, szczyptę soli. Masę wymieszać dokładnie z jajami, dodać tartą bułkę. Zrobić małe kotlety i włożyć do rondla, zalać szklanką rosółu i szklanką białego wina, dusić razem. Dodać pokrajaną drobno włoszczyznę i dusić pod przykryciem.