Kotlety z fasoli.

HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola biała	50 dag
cebula	1 sztuka
jajko	2 sztuki
tarta buka	4 łyżki
pomidorki koktajlowe	20 dag
boczek	7 chudy
natka pietruszki	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasole moczymy we wrzacej wodzie i odstawiamy na 3 godz . Nastepnie gotujemy ja w osolonej wodzie do miekkosci . Odcedzamy i mielemy . Cebule drobniutko siekamy i dodajemy do fasoli , dodajemy jajka , natke , polowe bulki tartej , przyprawiamy sola i pieprzem . Z masy fasolowej formujemy kotleciki , panierujemy w bulce tartej . Smazymy z obu stron na rumiano . . Smazymy plastry boczku . Na kazdy kotlecik ukladamy zwiniety usmazony plasterek boczku i pol pomidorka , wbijamy wykalaczke .