



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Kotlety z kaszy jaglanej z selerem

Podawać z sosem pomidorowym i surówką warzywną.

Składniki:

- kasza jaglana , 25 dag
- seler, 35 dag
- wywar z włoszczyzny, 2 szkl.
- marchew, 5 dag
- natka pietruszki, 3 dag
- por, 3 dag
- cebula, 6 dag
- smalec, 2 dag
- masło, 2 dag
- jajka, 4 szt.
- koper, 2 łyżk.
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę umyć, obrać, opłukać, pokrajać, włożyć do wrzącej wody i ugotować. Selery umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Kaszę opłukać w gorącej wodzie, zalać wrzącym wywarem z włoszczyzny (2 szklanki), dodać selery, tłuszcz i sól; ugotować. Przygotować cebulę, 2 jaja ugotować na twardo, obrać i posiekać. Do przestudzonej kaszy dodać posiekany koperek, cebulę, rozmieszane jajo, sól i pieprz; wymieszać i dodać posiekane jaja. Z tak przygotowanej masy formować kotlety panierować i smażyć.

