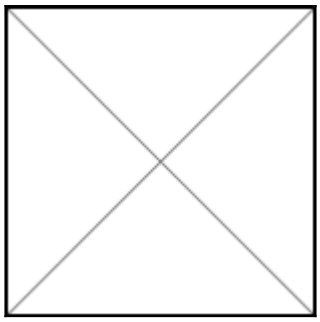

Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Kotletyy z pęczaku

Do masy pęczakowej można również dodać zmieloną włoszczyznę pozostałą z gotowania wywaru lub okrawki mięsa.

Składniki:

- kasza jęczmienna , 30 dag
- jajka, 2 szt.
- koperek, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 2 łyżk.
- tłuszcz, 8 dag
- cebula, 5 dag
- bułka tarta , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- kostka bulionowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Pęczak opłukać, włożyć do wrzącej wody (4 szklanki), ugotować pod przykryciem na wolnym ogniu, często mieszając. Ostudzoną kaszę zemleć w maszynce. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na tłuszczu na jasnozłoty kolor. Kaszę utrzeć starannie z cebulą i jajami, dodać zieleninę, sól, pieprz oraz rozpuszczona w łyżce wrzącej wody kostkę rosołu z drobiu. Formować okrągłe kotlety, obtaczać w tartej bułce, usmażyć na złoty kolor Podawać z surówkami warzywnymi oraz z sosem grzybowym pomidorowym lub koperkowym.