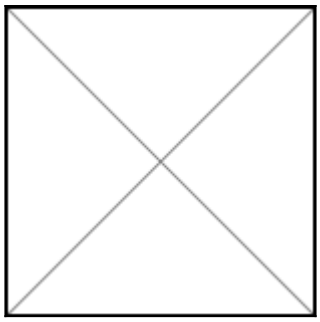

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Kotlety śledziowe

Do takich koteltów dodaje się sos rumiany

Składniki:

- śledź, 70 dag
- masło, 4 dag
- cebula, 5 dag
- czerstwa bułka, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 125 ml
- żółtka, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- margaryna, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Śledzie należy moczyć przez 24 godziny. Przesmażyć, pod przykrywą, cebulę w łyżce masła. Wymoczone śledzie obrać ze skóry i ości, dokładnie posiekać. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę, śledzie i bułkę dokładnie usiekać, dodać trochę pieprzu, łyżkę masła i żółtko. Mieszać długo, aż masa zbieleje i zrobi się pulchna. Stolnicę posypać mąką, robić podłużne kotlety, maczać w rozbitym z wodą jajku, posypać przesianą tartą bułką, wymieszaną z mąką i smażyć na margarynie. Do takich kotletów podaje się sos rumiany.