



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kotlety z cielęciny (wołowiny, wieprzowiny) i kapusty

W taki sam sposób można przygotować kotlety z mięsa i ugotowanych kalafiorów, ziemniaków lub ryżu.

Składniki:

- cielęcina , 40 dag
- smalec, 5 dag
- cebula, 5 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- kapusta włoska, 80 dag
- czerstwa bułka, 8 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki jak na gulasz, osolić i usmażyć na tłuszczu, po czym zdjąć z patelni. W pozostałym tłuszczu usmażyć pokrajaną cebulę, dodać paprykę i zasmażyć, mieszając z cebulą. Kapustę pokrajać na kilka części, zalać w rondlu wrzącą wodą, dodać sól i ugotować tak, aby nie była zupełnie miękka, po czym odcedzić i dokładnie odcisnąć wodę (np. przez płótno). Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć. Mięso, cebulę, kapustę i bułkę zemleć, dodać 2 łyżki tartej bułki oraz jaja. Przyprawić pieprzem i solą. Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na jednolitą masę. Jeżeli jest zbyt rzadka, dodać tartej bułki. Z masy uformować wałek, podzielić na kilka równych części i ukształtować kotlety. Obtoczyć je w tartej bułce i usmażyć na silnie rozgrzanym smalcu z obydwu stron na złoty kolor.

