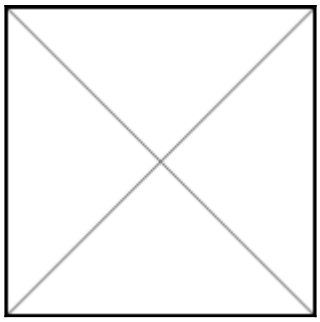

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kotlety pożarskie

Podawać z ziemniakami i marchewką z groszkiem

Składniki:

- cielęcina , 5 dag
- wieprzowina , 20 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- margaryna, 2 dag
- białka, 4 szt.
- żółtka, 5 szt.
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 6 dag
- masło, 3 dag

Sposób przygotowania:

Mięso cielęce opłukać, obrać z kości, zemleć, wyrobić jak ciasto.Mięso wieprzowe opłukać, obrać z kości, zemleć. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć. Margarynę lub masło rozetrzeć dodając żółtka, wymieszać z mięsem cielęcym i wieprzowym, bułką, białkiem, dodać soli do smaku, starannie wyrobić, podzielić na 10 części. Rękami zwilżonymi w wodzie wyrobić z tych części kule, zanurzyć jew przesianej bułce tartej, wyrobić małe, okrągłe płaskie kotleciki (po 2 najedną porcję). Rozgrzać smalec, włożyć kotlety i smażyć na rumiano z obydwu stron na miernie rozgrzanej płycie; na dosmażeniu dodać masło, zrumienić je wrazz mięsem. Wprost z patelni ułożyć kotleciki na długim ogrzanym półmisku. Na każdą porcję położyć małą grudkę świeżego, surowego masła. Podawać z ziemniakami i marchewką z groszkiem, szpinakiem, warzywami gotowanymi z masłem lub sezonową surówką (oprócz surówki z kiszonej kapusty).