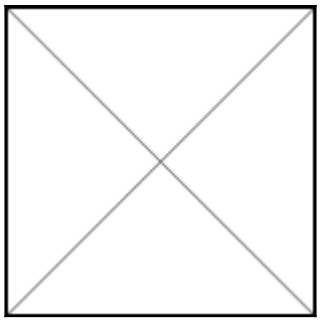

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety mielone z wieprzowiny i kaszy

Całkiem smaczne

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 3 dag
- kasza jaglana , 20 dag
- wieprzowina , 65 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę drobno pokrajać, zrumienić z tłuszczem na jasnozłoty kolor.Zagotować 3 razy tyle wody, ile jest kaszy. Kaszę opłukać, włożyć na wrzącą wodę i powoli ugotować na brzegu kuchni pod przykryciem; gdy miękka, zdjąć i ostudzić.Zemleć mięso i połowę kaszy w maszynce. Do masy dodać resztę kaszy, jajo, sól i pieprz do smaku, starannie ją wyrobić. Masę podzielić na 10 porcji, kształtować z niej okrągłe, grube kotlety, obtoczyć w bułce tartej. Rozgrzać na patelni tłuszcz, usmażyć kotlety z obydwu stron na rumiano.Podawać z surówką, sałatką.Z tych samych proporcji można przyrządzić kotlety z dorsza surowego. Zamiast mięsa wieprzowego użyć 50 dkg oczyszczonego mięsa z dorsza. Do kotletów z dorsza wziąć kaszę jaglaną.