



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kotlety mielone z dorsza

Mięso jak na masę mięsną

Składniki:

- dorsz , 85 dag
- bułka , 6 dag
- mleko, 3 łyżk.
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka ziemniaczana, 0.5 dag
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić mieloną masę, podzielić na części, wyrobić okrągłe lub owalne kotlety w bułce tartej. Rozgrzać tłuszcz, smażyć kotlety na rumiano z obydwu stron. Podawać z ziemniakami i surówką, z sałatką z warzyw, np. sałatką z papryki po włosku lub z kapustą kiszoną zasmażoną.

