



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

Kotlety baranie mielone

Podawać z warzywami

Składniki:

- baranina , 60 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- ziemniak, 10 dag
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- jajka, 6 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 2 szt.
- bułka tarta , 8 dag
- smalec, 9 dag

Sposób przygotowania:

Masę mięsną sporządzić tak jak na kotlety mielone z mięsa mieszanego. Nożem wyrobić sercowate kotlety i smażyć je na miernie rozgrzanej płycie, z obydwu stron. Gdy pod nacięciem wydzielają przejrzysty sok odstawić i zaraz po usmażeniu wydawać, gdyż tylko wtedy są soczyste. Baranie kotlety mielone podawać tylko z gorącymi dodatkami: z ziemniakami pod wszelką postacią i kapustą włoską zasmażoną, porami zasmażanymi lub z wody, z burakami, brukwią, pomidorami osmażanymi.

