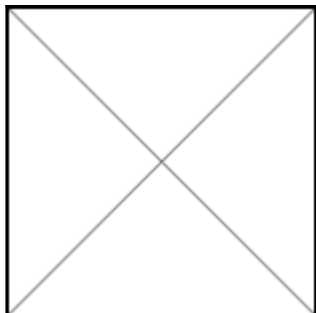




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kotlety z fasoli lub grochu

Podawać z ostrym sosem, surówką lub sałatką.

Składniki:

- bułka tarta , 2 dag
- mąka , 1 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 10 dag
- woda, 1 szkl.
- fasola biała, 40 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę (groch) przebrać, opłukać, namoczyć w przegotowanej zimnej wodzie kilka godzin. Nastawić ją do gotowania w tej wodzie, w której się moczyła. Do wody dodać gorące mleko. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Połowę fasoli (grochu) zemleć na maszynce do mięsa i wymieszać ze zrumienioną cebulą, z resztą fasoli (grochu), jajem, solą i pieprzem. Stolnicę wysypać mąką, wyłożyć masę, ukształtować gruby walek, podzielić, nożem na części 3 cm grubości. Na patelni rozgrzać tłuszcz, kotlety smażyć na silnym ogniu z obydwu stron Na jasnożółty kolor.

