



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Kotlety z suma

Rybna alternatywa kotletów

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- sum, 0.5 kg
- czerstwa bułka, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 125 ml
- żółtka, 1 szt.
- masło, 1 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mąka , 1 dag
- bułka tarta , 1 dag
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Suma oczyścić, wyjąć ości. Bułkę rozdrobnić i namoczyć w mleku. Mięso z suma posiekać, dodać nie odcisniętą bułkę, żółtka, masło, sól, pieprz; jeszcze raz posiekać. Masę starannie wymieszać, robić podłużne kotlety, panierować w mące, jajach i tartej bułce.

