



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Kotlety z fasoli

Podawać z sosem pomidorowym lub surówką z warzyw.

Składniki:

- smalec, 8 dag
- koperek, 1 łyżecz.
- jajka, 2 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 8 dag
- bułka tarta , 10 dag
- fasola biała, 40 dag

Sposób przygotowania:

Fasolę ugotować, odparować do sucha, przestudzić, zemleć w maszynce. Pokrajaną w kostkę cebulę podsmażyć na tłuszczu. Dodać do fasoli posiekane jaja, cebulę i koperek; wymieszać, przyprawić do smaku. Formować w tartej bułce owalne kotleciki, smażyć z obu stron.

