



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

Kotlety z grochu

Smażyć z dwu stron na złoty kolor.

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- groch, 40 dag
- cebula, 10 dag
- smalec, 10 dag
- jajka, 2 dag
- czerstwa bułka, 15 dag
- mleko, 1 szkl.
- bułka tarta , 12 dag
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 2 szt.
- majeranek, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Groch ugotować według przepisu Fasola Jaś z wody, odparować. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z grochem w maszynce. Dodać do masy podsmażoną cebulę, jaja, namoczoną i odcisniętą bułkę, wymieszać i doprawić do smaku. Formować okrągłe kotlety grubości ok. 2 cm, obtoczyć je w tartej bułce, smażyć. Podawać z ziemniakami, ostrymi sosami lub z kwaszoną kapustą gotowaną albo surówką, bądź z innymi surówkami.

