



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

Kotlety ze śledzi z grzybami

Śledzie i grzyby połączenie niczego sobie

Składniki:

- śledź, 2 szt.
- suszony grzyb, 10 szt.
- cebula, 5 dag
- bułka tarta , 10 dag
- mleko 2,0 % , 2 szkl.
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Śledzie namoczyć, obrać z ości i posiekać razem z ugotowanymi grzybami. Dodać posiekaną cebulę, namoczoną w mleku i odciśniętą bułkę oraz pieprz. Masę wyrobić, uformować z niej kotlety, obtaczać w rozbitym jajku oraz tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać z gotowanymi ziemniakami i surówkami.

