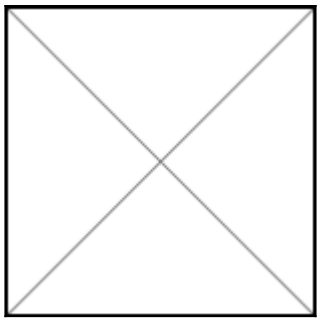

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety mielone z wieprzowiny i kapusty

Podawać z ziemniakami i ostrą surówką lub sałatką

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- wieprzowina , 65 dag
- kapusta, 90 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać na części, zalać wrzącą wodą i ugotować w odkrytym naczyniu na silnym ogniu. Kapustę odcedzić, ostudzić, silnie odcisnąć w ściereczce. Mięso opłukać, zemleć wraz z kapustą. Cebulą drobno pokrajać, zrumienić lekko na tłuszczu. Do masy mięsnej dodać cebulą zrumienioną, jajo, soli i pieprzu do smaku, masą starannie wyrobić. Masą podzielić na równe porcje, wyrobić z nich w bułce tartej kształtne, okrągłe lub owalne kotlety. Rozgrzać tłuszcz, na tłuszczu smażyć kotlety z obydwu stron na niezbyt silnym ogniu.