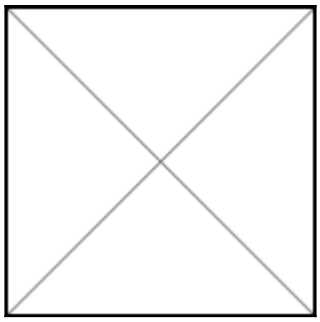

Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Kotlety z warzyw mieszanych

Zużytkowanie włoszczyzny

Składniki:

- smalec, 7 dag
- bułka tarta , 7 dag
- mąka , 3 dag
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- posiekany koper, 3 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżecz.
- margaryna, 3 dag
- cebula, 5 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 5 dag
- ugotowane ziemniaki, 20 dag
- włoszczyzna, 40 dag

Sposób przygotowania:

Warzywa oczyścić, ugotować w całości lub zużyć włoszczyznę z wywaru nazupę. Ziemniaki ugotować w skórkach. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, cebulę drobno pokrajać i lekko zrumienić na tłuszczu. Koperek i zieloną pietruszkę opłukać, drobno pokrajać. Warzywa, ziemniaki i bułkę zemleć. Do masy dodać usmażoną cebulę, pokrajaną zieleniną, posypać mąką ziemniaczaną, solą i przyprawami, dodać l jajo i masę rozetrzeć. Z masy ukształtować 10 okrągłych małych a wysokich kotletów; każdy zanurzyć najpierw w mące, później w rozmąconym jaju, na końcu w bułce tartej. Panierowanie przycisnąć lekko dłonią, aby się dobrze skleiło. Rozgrzać smalec w patelni, włożyć kotlety i usmażyć, szybko rumieniącobie płaskie powierzchnie. Wydawać wprost z patelni — dopóki są chrupiące — z ziemniakami, sosem chrzanowym, koperkowym, pomidorowym) i surówką sezonową, np. ze szczypiorku, chrzanu i śmietany lub z cebuli cukrowej z papryką warzywną