

Faszerowane kotlety ziemniaczane w sosie brokułowym



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18456**



> 6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- ugotowane ziemniaki (zmielone lub dobrze stłuczone), 1 kg
- Mąka pszenna, 4-5 łyżek
- Bułka tarta, 4-5 łyżek
- sól, pieprz
- plastry mortadeli, 8 (ok. 30 dkg)
- SOS: cebula, 1
- masło + szklanka bulionu warzywnego, 2 łyżki
- brokuł, 1
- śmietana, 3-4 łyżki
- zasmażka jasna gotowa lub mąka, 2 łyżki
- sól, pieprz do smaku
- 2 jaja + bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do jeszcze gorących ziemniaków dodać mąkę, wyrobić, ostudzić. Dodać bułkę tartą, przyprawić. Z ciasta formować cienkie placki. Na każdy położyć plaster mortadeli, zasklepić. Panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na złoto z obu stron.
- 2 Przygotować sos: Brokuł podzielić na różyczki. Blanszować we wrzątku (posolonym, z łyżeczką cukru i łyżką octu winnego lub sokiem z cytryny) przez ok. 10 minut. Drobnoposiekowaną cebulkę zesłocić na maśle. Dodać bulion, brokuły, zaciągnąć śmietaną wymieszaną z zasmażką. Zagotować.
- 3 Usmażone kotlety polać sosem. Podawać gorące. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: