

Kotlety ruskie

data aktualizacji: 2020.08.31 autor: Redakcja



Składniki (około 10 sztuk):

- 1 kg ziemniaków
- 250 g twarogu
- 3 duże cebule
- jajko
- sól, pieprz

Do obtoczenia: 2 jajka, bułka tarta

Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Odstawiamy do wystudzenia.

Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni na złoty kolor. Ziemniaki, twaróg i podsmażoną cebulę mielimy w maszynce do mięsa. Następnie do zmielonych składników dodajemy jajko oraz przyprawy. Całość wyrabiamy ręką na jednolitą masę. Z masy formujemy okrągłe kotlety, które obtaczamy w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Kotlety układamy na rozgrzanym oleju i smażymy z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36718-kotlety-ruskie>