

Kiełbasiane kotleciki



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **945** Ocena: **11383**



> 6 os.



30 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Składniki na kotlety:
- 1 kg białej kiełbasy surowej
- Jajko
- 1 łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka majeranku
- Bułka tarta do panierki
- Olej do smażenia
- Składniki na sos chrzanowy:
- 1 szklanka wody
- 1 kostka rosołowa
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżeczki śmietany 18%
- 2 łyżki chrzanu

Sposób przygotowania:

1. Kiełbasę białą wyciskami z flaczka do miski, wbijamy jajko, doprawiamy papryką ostrą oraz majerankiem. Dokładnie mieszamy i robimy okrągłe kotleciki. Panierujemy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony.



2. Wodą wlewamy do rondelka, dodajemy kostkę rosołową i gotujemy.
3. Masło rozpuszczamy na małej patelni, dodajemy mąkę i zagęszczamy sos.

4. Do sosu wlewamy śmietanę, dodajemy chrzan i gotujemy aż sos zrobi się nam gęsty.



- 3 5. Kotleciki podajemy z sosem.
6. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: