



pozarskin kotletit (Kotlety Pozharskie)

Aineet: 1 kg kanaa
100 g valkoista leipää
1/2 lasillista maitoa tai kermaa
2 rkl korppujauhoja
200 g voita
suolaa

Valmistus: Kana puhdistetaan, lihat erotellaan luista. Liha ja nahka jauhetaan lihamylyssä. Lisätään maidossa liotettu leipä ja jauhetaan uudelleen. Lisätään sulatettu voi ja suola ja sekoitetaan huolellisesti. Seoksesta pyöritellään pieniä pyöryköitä, jotka kieritellään korppujauhossa ja paistetaan 4-5 minuuttia. Tämän jälkeen kotletit laitetaan uuniin 5 minuutiksi.

www.superkokki.com