

Kalakutienos kotletai su obuoliais



Gaminimas

Svogūnus ir obuolius susmulkiname mažais kubeliais. Šlakelyje įkaitinto aliejaus pirmiausia apkepiname svogūnus, tada beriame obuolius ir kepame, kol truputį suminkštės. Atvėsiname.

Į smulkintą kalakutieną beriame smulkinto česnako skiltelės, sukriačiame svogūnus ir obuolius, įmušame kiaušinį ir gerai išminkome. Pagal skonį pasūdomė, beriame pipirus ir dar kartą gerai išminkome.

Suformuojame kotletus. Apvoliojame džiovėsėliuose iš abiejų pusių ir kepame įkaitintame aliejuje, kol gerai iškeps.

Patiekite su salotomis.

Už receptą dėkojame samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

700 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena
2 vnt	obuoliai
2 vnt	nedideli svogūnai
1 vnt	kiaušinis
2 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos, pipirų
pagal poreikį	džiuvėsėliai
pagal poreikį	aliejaus kepimui