

Kotlet kaszubski z zapiekanymi ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty



Składniki

Kotlet kaszubski:
75 dkg - mielonych
filetów z dorsza
25 dkg - surowego
mielonego boczku
cebulka
natka pietruszki
jajka
czerstwe bułki (kajzerki)
namoczone w mleku
bułka tarta
sól i pieprz
Ziemniaki zapiekane:
1 kg - ziemniaków
- łyżka - kilka łyżek oliwy z
oliwek
sól morską
kilka gałązek świeżego
rozmarynu
kilka ząbków czosnku
Surówka:
30 dkg - kapusty kiszanej
duże jabłko
marchewki
sól i pieprz, cukier do
smaku
3 łyżka - oleju

Opis wykonania

Kotlet z mielonego dorsza i boczku z zapiekanymi ziemniakami i kiszoną kapustą.

Kotlet kaszubski: bułkę namocz w mleku i odciśnij. Filety zmiel razem z boczkiem i bułką. Cebulę lekko zrumień na patelni, dodaj do ryby razem z jajkiem, tartą bułką i przeciśniętym przez prasę czosnkiem. Masę dobrze wyrób, najlepiej ręcznie. Dodaj posiekaną natkę, sól i pieprz. Formuj średniej wielkości kotlety, obtocz w bułce, a następnie usmaż na smalcu, by były złote i chrupiące. Ziemniaki zapiekane: ziemniaki pokrój na równe, niezbyt duże kawałki, opłucz i odcedź. Dodaj sól, oliwę, ząbki czosnku przekrojone wzdłuż na pół i rozmaryn. Wymieszaj łyżką, by wszystkie składniki dobrze się połączyły. Następnie wysyp wszystko na blachę równą warstwą i piecz ok. godziny w piekarniku nagrzanym do 180°C. W połowie pieczenia przemieszaj. Surówka: kiszoną kapustę odciśnij z soku i pokrój. Marchewki i jabłko obierz, a następnie zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Wymieszaj, dodaj sól i pieprz oraz cukier do smaku. Na koniec dodaj olej i ponownie wymieszaj.