
KOTLECICKI Z DROBIU W SOSIE SELEROWYM

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1454 razy.

50 dag udek z brojlera
2 białka
2 łyżki umytego, drobno pokrajanego koperku z nacią pietruszki
30 dag selera
sól
pieprz
2 łyżki posiekanej naci pietruszki lub selera naciowego

Udka umyć , osuszyć . Odkrajać mięso od kości. Mięso pokrajać , zemleć w maszynce do mięsa dwukrotnie. Do masy mięsnej dodać białka i posiekany koperek z pietruszką. Wyrobić doskonale drewnianą łyżką lub robotem wykorzystując przystawkę w kształcie litery S. Masę przyprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie formować z niej (rękami zwilżonymi wodą) owalne porcje. Porcje układać kolejno na zwilżonej wodą desce i formować owalne kotleciki. Seler umyć , oczyścić , pokrajać , włożyć do wrzącej, osolonej wody, gotować kilka minut. Do wrzącego wywaru włożyć kotleciki i gotować pod przykryciem przez ok. 20 min. Ugotowany seler ze szklanką wywaru zmiksować lub przetrzeć przez sito, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną nacią pietruszki lub selera. Kotleciki wyłożyć na półmisek, polać sosem. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z surówką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD