
Kotlety cielęce na sposób ogrodniczki

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia węgierska

4 kotlety cielęce

sól

500 g szparagów

2 filiżanki kwaśnej śmietany

2 pęczki zielonej pietruszki

2 łyżki mąki

60 g masła

Kotlety umyć , osuszyć w ściereczce, posolić . Oczyszczone szparagi ugotować w osolonej wodzie, wyjąć , odsączyć , odstawić . Drobno posiekaną pietruszkę wsypać do roztopionego masła i szybko z obu stron obsmażyć w nim kotlety. Powoli dolewać do kotletów wywar ze szparagów i dusić w nim kotlety pod przykryciem do miękkości. Kwaśną śmietanę wymieszać z mąką, przyprawić nią mięso i zagotować . Jeśli sos jest za gęsty, rozrzedzić go wywarem ze szparagów. Po uduszeniu kotletów dodać do nich szparagi, jeszcze raz zagotować i gorące podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD