
Kotlety cielęce z wątróbką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1309 razy.

Kuchnia węgierska
4 grube kotlety cielęce
bułka tarta
2 plastry wątroby cielęcej
2 jaj
pieprz
tłuszcz

Wątrobę cielęcą szybko obsmażyć z obu stron w niewielkiej ilości tłuszczu, przełożyć na talerz, posolić , oprószyć pieprzem i wstawić do lodówki. Ostrem nożem w każdym kotlecie wyciąć spory otwór i włożyć do niego pół plastra zamrożonej wątroby; spiąć otwór wykałaczką, aby krew nie wyciekła. Kotlety posolić , obtoczyć w mące, roztrzepanym jaj i tartej bułce i smażyć z obu stron na mocno rozgrzanym tłuszczu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD