
Kotlety cielęce z wątróbką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1272 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. Ostрым 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