
Debreczyńskie kotlety jagnięce

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1575 razy.

Kuchnia węgierska

4 kotlety jagnięce

sól

tłuszcz

750 g fasolki szparagowej

50 g masła

1 pęczek szczypiorku

rosół

Mięso umyć , osuszyć w ściereczce, posolić , szybko obsmażyć na gorącym maśle z obu stron, wyjąć z patelni i odstawić . Fasolkę szparagową ugotować w osolonej wodzie, odsączyć , dusić przez kilka minut na tłuszczu razem z drobno posiekanym szczypiorkiem. Masło zalać rosółem, zagotować . Fasolkę szparagową wyłożyć na środek salaterki, ułożyć na niej kotlety, zalać masłem wymieszanym z rosółem i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD