
Nóżki cielęce do smażenia w cieście 45 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1252 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 nóżki cielęce

1 l zsiadłego mleka

2 pietruszki

6 ziaren pieprzu

2 listki laurowe

sól do smaku

Starannie oczyszczone nóżki moczyć przez 2 godziny w zsiadłym mleku. Zagotować w szybkowarze wodę, włożyć przyprawy i nóżki, zamknąć szybkowar. Ogrzewać 45 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga. Do smażenia przecina się nóżki po ugotowaniu wzdłuż na pół, po czym macza się w cieście zrobionym z 4 łyżek mąki, 4 żółtek oraz białek ubitych na sztywną pianę, po czym smaży na tłuszczu, obrumieniacz ze wszystkich stron. Podaje się ze smażonymi na maśle plasterkami jabłek, które przed smażeniem były obsypane mąką i kminkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD