
Kotlety wieprzowe na kwaśno

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

Kuchnia węgierska
4 kotlety wieprzowe

Na zalewę:

Sól

2-3 łyżki octu

pieprz

sok z 1 cytryny

1 filiżanka kwaśnej śmietany

skórka z 1/2 cytryny

2 łyżki cukru

liść laurowy

skórka otarta z cytryny

kilka ziarenek pieprzu

1/2 filiżanki oleju

Mięso potrzymać przez jeden dzień w zalewie, potem odsączyć, posolić, posypać pieprzem i skórką otartą z cytryny, włożyć do rondla, poleć kilkoma łyżkami zalewy i usmażyć stale je obracając. Dodać kwaśną śmietanę, zagotować i wyjąć mięso. Cukier zrumienić na patelni, zalać wywarem, zagotować i tym sosem poleć sznycele wieprzowe. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD