
KOTLETY SCHABOWE Z SARAGOSSY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1310 razy.

1 1/4 kg schabu,
mąka,
4 łyżki oliwy,
2 cebule,
1/2 łyżeczki czosnku,
1 mały listek laurowy,
3 pomidory,
5 dag chudej szynki wędzonej,
1/2 szklanki białego wina,
1 jajo ugotowane na twardo,
2 łyżki naci pietruszki,
12 czarnych oliwek bez pestek,
sól,
pieprz

Formować kotlety o grubości około 2,5 cm, zbić , posypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące i obrumienić na oliwie po obu stronach. Wyłożyć na półmisek, nakryć , na patelnię kłaść cebulę, czosnek oraz listek laurowy i smażyć na słabym ogniu przez 5 min., dopóki cebula nie będzie miękka. Dodać krajane pomidory i szynkę. Dusić na wolnym ogniu, często mieszając, by większa część płynu wyparowała, a całość uzyskała konsystencję piure. Masę przełożyć następnie do żaroodporne go naczynia, wlać wino i wodę, wrzucić drobno posiekane jajo, nac pietruszki, pokrojone na pół oliwki i zagotować . Z kolei dodać mięso i wymieszać z sosem. Przykryć dokładnie i dusić na słabym ogniu przez około 40 min. Kotlety polać sosem na półmisku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD