
KOTLECICKI CIEŁĘCE GOTOWANE

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1190 razy.

40 dag cielęciny bez kości (okrawki)

1 białko

4 łyżki posiekanej naci pietruszki,

sól

50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, cebula)

2 ząbki czosnku ,

Mięso umyć , oczyścić z błon i ścięgien zemleć dwukrotnie w maszynce. Do masy mięsnej dodać białko i 2i 3 ilości posiekanej pietruszki oraz 4-5 łyżek zimnej wody. Wyrobić masę starannie drewnianą łyżką lub robotem, wykorzystując przystawkę w kształcie litery S. Przyprawić solą. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , włożyć do wrzącej, osolonej wody, gotować pod przykryciem 10-15 min. W tym czasie rękami zwilżonymi wodą uformować z masy mięsnej kule. Rozpłaszczyć na zwilżonej desce, kształtując okrągłe kotleciki. Włożyć do wrzącego wywaru dodać posiekany czosnek. Gotować pod przykryciem ok. 20 min. Ugotowane kotlety wyłożyć na półmisek, posypać pozostawioną pietruszką. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z warzywami gotowanymi (marchewka, groszek zielony, fasolka szparagowa).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD