
BITKI CIEŁĘCE W PAPILOTACH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1366 razy.

60 dag cielęciny bez kości

tymianek

gałka muskatołowa

pieprz

sól

20 dag pieczarek

2 łyżki soku cytrynowego

20 dag cebuli

2 łyżki umytego, drobno posiekanego szczypiorku

Pieczarki umyć , oczyścić , drobno posiekać skrapiając sokiem cytrynowym. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać , posolić , włożyć do rondelka razem z pieczarkami i wymieszać . Udusić do miękkości na małym ogniu, w miarę potrzeby skrapiając wodą. Przyprawić solą i pieprzem, wymieszać ze szczypiorkiem, ostudzić , zmiksować . Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć , osuszyć , pokrajać w plastry. Zbić tłuczkiem, uformować owalne bitki. Oprószyć je solą wymieszaną z rozkruszonym tymiankiem, utartą gałką muskatołową i pieprzem. Przygotować kawałki folii aluminiowej, na każdym ułożyć po jednej bitce. Na powierzchni bitek rozsmarować równomiernie purée z pieczarek. Każdą bitkę owinąć starannie folią. Ułożyć w brytfannie, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez ok. 30 min. Bitki razem z folią ułożyć na półmisku i od razu podawać z dodatkiem pieczonych ziemniaków (1-2 na porcję) i surówek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD