BITKI CIELĘCE W PAPILOTACH

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1552 razy.

60 dag cielęciny bez kości
tymianek
gałka muszkatołowa
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 muszkatołową 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD