
KOTLECICKI WOŁOWE GOTOWANE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

50 dag wołowiny bez kości
30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler)
10 dag cebuli
3 ząbki czosnku
listek laurowy
majeranek
estragon
bazylia
sól
pieprz

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać, zemeć dwukrotnie w maszynce. Cebulę i czosnek obrać, opłukać, posiekać bardzo drobno, dodać do mięsa. Masę posolić, dodać nieco pieprzu i starannie wyrobić drewnianą łyżką lub robotem elektrycznym. W czasie wyrabiania dodawać stopniowo zimną wodę (ok. 1 szklanki). Z wyrobionej masy formować owalne lub okrągłe porcje. Spłaszczyć je na desce zwilżonej wodą i kształtować okrągłe lub owalne kotlety. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Zagotować wodę z dodatkiem soli. Do wrzątku włożyć kotlety, przekładając warzywami i oprószając rozkruszonym majerankiem z estragonem i bazylią. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 30 min. W czasie gotowania płyn powinien odparować. Sprawdzić smak i ewentualnie przyprawić solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek, obkładając kotlety warzywami. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z surówką z kwaszonych ogórków lub z sałatką z buraczków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD