KOTLECIKI WOŁOWE Z POMIDORAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1372 razy.

50 dag wołowiny bez kości
30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler)
30 dag pomidorów świeżych lub mrożonych
10 dag cebuli
2 ząbki czosnku
sól
pieprz
estragon
lubczyk
bazylia
listek laurowy
2 łyżki umytego, drobno pokrajanego koperku z nacią pietruszki

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyę, pokrajaę, zemleć w maszynce. Do masy miź snej dodaę drobno posiekany czosnek. Wyrobię bardzo starannie drewnianą łyżką lub robotem elektrycznym z przystawką w kształcie litery S. W czasie wyrabiania dodawaę stopniowo zimną wodź (ok. 3/4 szklanki). Z przygotowanej masy uformować kule lub wałki, a następnie na zwilżonej wodą desce kształtować okrągłe lub owalne kotlety. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, włożyć do wrzącej, osolonej wody i nastawić do gotowania. Po 10 min włożyć do wrzącego wywaru przygotowane kotlety i przyprawy. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 30 min. Cebulę obrać, opłukać, drobno posiekać, posolić, poddusić mieszając. Umyć pomidory. Świeże sparzyć wrzącą wodą, mrożone od razu obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Do podduszonej cebuli dodać pomidory, rozgotować, odparować połowę płynu. Ugotowany seler wyjąć z wywaru i przetrzeć przez sito, dodać do rozgotowanych pomidorów, dolewając jednocześnie kilka łyżek wywaru. Sos przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ugotowane kotlety wyłożyć na ogrzany półmisek, polać sosem pomidorowym, posypać koperkiem z pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków z wody i z surówkami ze słodkiej kapusty lub z zielonej sałaty. Ugotowane warzywa wykorzystać na sałatkę.

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