
Kotlety z wymienia

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1300 razy.

50 dag krowiego wymienia

cebula

kilka ziaren pieprzu

listek laurowy

goź dzik

sól

Wymię dobrze umyć , zalać zimną wodą i obgotować (20-30 min), po czym wodę zlać i zalać wymię następną - przegotowaną i gorącą (ok. 2 l). Dodać listek laurowy, pieprz, goź dzik i łyżkę soli. Gotować na bardzo małym ogniu ok. 4 godz., aż wymię będzie całkowicie miękkie. Po ugotowaniu pokrajać na cienkie (ok. 0,5 cm) plastry, obtoczyć je w mące, rozbełtanym jajku, a na koniec w tartej bułce. Smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu, po usmażeniu jeszcze trochę osolić . Podawać z sałatką kartoflaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD