
Wymię á la cielęcina 80 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia z szybkowaru

50 dag wymienia

1 listek laurowy

1 płaska łyżka przyprawy "Jarzynka"

1 jajo

1 szklanka tartej bułki

2 łyżki mąki

6 dag margaryny lub smalcu

1 łyżka surowego masła

5-6 ziaren pieprzu

sól do smaku

Wymię namoczyć w zimnej wodzie na co najmniej 4-5 godzin. Wyjąć , wyptukać , odcisnąć . Kilka razy obgotować , zalewając coraz nowym wrzątkiem. Obgotowane wymię zalać w szybkowarze gorącą wodą, posolić , włożyć listek laurowy, pieprz i przyprawę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 80 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Ugotowane wymię pokroić na plastry grubości 1 cm, każdy posypać solą i pieprzem obtoczyć w rozbitym z mąką jają, a potem w bułce tartej i obrumienić na tłuszczu z obu stron. Przy podawaniu na gorąco na każdy położyć kawałek surowego masła. Tak przyrządzone wymię smakuje jak cielęcina.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD