
Kotlet barani po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2430 razy.

60-70 dag baraniny,

tłuszcz,

2 dag mąki,

150 ml śmietany

20 dag jabłek,

4 dag tartego chrzanu,

100 ml octu,

woda,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Mięso umyć , oddzielić od kości, obrać z błon i żył, zalać wrzącym octem wymieszanym z wodą (1 szklanka) i przyprawami, pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Następnie wyjąć , pokroić na kotlety licząc po 2 na porcje, pozostawiając po jednej kości żebrowej z której usunąć błonę i resztki mięsa na długość 2 cm. Mięso rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, nadając im kształt owalny na grubość 1 i 1/2 cm, natrzeć solą z czosnkiem, posypać przyprawami i mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Jabłka umyć , obrać , opłukać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cząstki, połączyć ze śmietaną, chrzanem i przyprawami, zalać kotlety, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>