Kotlet barani z sosem serowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1878 razy.

4 kotlety baranie,

sól,

cukier,

kwasek cytrynowy,

olej,

4 pory,

1 szklanka tartego żółtego sera,

1/4 kostki masła,

2 łyżki mąki,

1 szklanka śmietany,

sól, pieprz

gałka muszkatołowa,

2 żółtka,

tłuszcz do smażenia

Kotlety lekko rozbić , posolić , skropić kwaskiem cytrynowym, posmarować olejem, odstawić w chłodne miejsce. Pory oczyścić , odciąć twarde końce zielonych liści, przeciąć wzdłuż na pół i starannie wymyć pod bieżącą wodą. Pokroić na kawałki o długości ok. 4 cm, włożyć do wrzącej, osolonej i posłodzonej wody, pogotować parę minut, odcedzić i osączyć . Połowę ilości masła stopić , wsypać mąkę, zasmażyć na biało, zdjąć z ognia, rozprowadzić śmietana mieszając zagotować , przyprawić do smaku. Do gorącego sosu wsypać ciągle mieszając utarty ser pozostawiając 2 łyżki do posypania. Rozetrzeć żółtka z częścią sosu, połączyć z pozostałym, nie gotować . Kotlety obsmażyć i ułożyć w wysmarowanym naczyniu. Dookoła obłożyć je porami, całość polać sosem i posypać żółtym serem. Piec w piekarniku ok. 20 min. Podawać z ryżem.

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