
Kotlet schabowy po generalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9139 razy.

60 dag schabu,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki,

2 dag grzybów suszonych,

20 dag kapusty kwaszonej,

5 dag cebuli

3 dag tłuszczu,

2 dag mąki,

4 sztuki usmażonych naleśników,

2 jaja,

bułka tarta,

sól, pieprz

Mięso umyć , odciąć kości, pozostawiając tylko małe odcinki kości żebrowej. Z mięsa ściąć zbędny tłuszcz, pokroić na kotlety, lekko rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, uformować owalne kotlety, posypać przyprawami i mąką, usmażyć z obu stron. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować , wyjąć , posiekać . Kapustę pokroić , zalać wywarem z grzybów i mięsa, ugotować . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , zasmażyć , wymieszać z mąką, lekko zrumienić , połączyć z kapustą i grzybami, chwilę pogotować , doprawić , ułożyć na kotletach, zawinąć w naleśniki. Następnie panierować w rozmąconych jajach i bułce tartej. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Podawać z ziemniakami i surówkami.

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