Hacktaetschu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2960 razy.

Oto wariant popularnych w Polsce kotletów mielonych, pochodzący z mojej rodzinnej Szwajcarii.

Pó1 kilo siekanego (lub mielonego) mięsa - może być wieprzowe, wołowe, cielęce, kombinacja wieprzowej karkówki pół na pół z kurczakiem mieszam z jedną posiekaną cebulą. Marchew średniej wielkości pokrojoną w drobną kostkę (w żadnym wypadku tartą!) i ok. 100 g skrojonego w kosteczkę pora (tylko biała część !) lekko podsmażam na oliwie, na tyle, żeby pozostały chrupkie. Jedną startą bułkę pszenną wsypuję do 100 g mleka. Do mięsa wbijam 2 jajka, wlewam mleko z bułką, wsypuję podsmażone jarzyny. Solę i pieprzę dość obficie, i wyrabiam ręką na możliwie jednolitą masę. Formuję płaskie, okrągłe kotleciki, kładę na rozgrzany olej i smażę z obu stron na średnim ogniu, aż będą brązowe (uważać , żeby się nie przypaliły na czarno!). Odpowiedni stopień zesmażenia poznaję przyciskając je do patelni palcem - mają być sprężyste, ale dość twarde (zwłaszcza w przypadku wieprzowiny i drobiu mięso powinno być całkowicie ścięte).

Specyficznego charakteru nadaje im marchewka, ekscytujące jest zwłaszcza niecodzienne spotkanie chrupkości zimnej cebuli (sa1atka cebulowa) z chrupkością ciepłej marchewki.