
Kotlety wołowe gotowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2871 razy.

50 dag wołowiny bez kości,

30 dag warzyw mieszanych,

10 dag cebuli,

3 ząbki czosnku,

liść laurowy,

estragon,

bazylia,

sól, pieprz

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć , osuszyć , pokroić zemleć dwukrotnie w maszynce. Cebulę i czosnek obrać , opłukać , posiekać drobno, dodać do mięsa. Masę posolić , dodać pieprz i starannie wyrobić łyżką lub robotem. W czasie wyrabiania dodawać stopniowo zimną wodę (ok. 3/4 szklanki). Z wyrobionej masy formować owalne lub okrągłe porcje. Spłaszczyć je na desce zwilżonej wodą i kształtować okrągłe lub owalne kotlety. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , zetrzeć na tarce. Zagotować wodę z dodatkiem soli. Do wrzątku włożyć kotlety, przekładając warzywami i oprószając rozkruszonym estragonem i bazylią. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez około 30 min. W czasie gotowania plyn powinien odparować . Gotowa potrawę wyłożyć na półmisek, obkładając warzywami. Podawać z ziemniakami i surówką.

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