

---

# Kotlety zawijane 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4214 razy.

To pomysl mojej mamy, ktora czesto wymysla ciekawe potrawy.

Kotlety schabowe oczyszcic i rozbic na bardzo cienko. Kazdy kotlet popieprzyc, posolic i natrzec majerankiem. Zawinac lyzke rodzynek w kazdym, jak golabki czy rolady. Zabezpieczyc wykalaczka. Kazdy zawiniety kotlet panierowac w jajku i tartej bulce, smazyc na mieszance oleju i masla, az brazowe naokolo.

Wykalaczke mozna wyjac, jak tylko "szew" jest obsmazony. Gdy usmazone, podlac woda i dusic 25-35 minut, az miekkie.

Sos mozna zaciagnac maka i smietana, doprawic do smaku maggi i pieprzem.

Podawac na ziemniakach albo makaronie.

Polecam, bo pyszne.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja robie z duszonymi pieczarkami, Pychotka!!!!!!!

From: "Beata C." <beata\_c@friko6.onet.pl>

Kotlety wieprzowe rozbic bardzo cienko, nasmarowac sola, pieprzem i majerankiem. Po srodku ulozyc 2 lyzki rodzynek, zawinac jak zrazy, zapiac wykalaczka.

Panierowac w jajku i bulce, obsmazyc na malym ogniu ze wszystkich stron. Wyjac wykalaczki, ulozyc w zaroodpornym naczyniu, zalac woda do 3/4 wysokosci rolad, zakryc szczelnie, piec w nagrzanym piecu 180C/350F przez 45 min. albo az mieso bedzie miekkie (jezeli zrobisz to z poledwicy wieprzowej, to 25 minut wystarczy).

Odlac sos, zagescic zasmazka, podawac na lazankach lub z ziemniakami. Zurawiny lub borowki dobrze pasuja, jak rowniez bulki na parze.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)