
Kotlety zawijane 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3854 razy.

rozbite mięso z piersi kurzej opruszyć solą i pieprzem, położyć na nie plaster żółtego sera,łyżkę uduszonych na maśle grzybów(mogą być pieczarki), trochę pokruszonych orzechów włoskich, zwinąć w rulon, spiąć długim patyczkiem lub związać nicią, panierować w mące wymieszanej z sezamem, jajku.

Obsmażyć w głębokim tłuszczu, podlać niewielką ilością zimnej wody, dusić ok. 25 minut, dodać śmietany (koniecznie gęstej,kwaśnej), dusić jeszcze 5 minut.

Posypać zieloną pietruszką.

Podawać z ryżem.

From: "Krystyna Jakubowska" <jka@priv.ckp.pl>