
Makaron z cielęciną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2260 razy.

2 Kotlety cielece

garsc makaronu na osobe

najmlodsze warzywa, jakie sie da znalezc (marchewki, brokuly, co kto lubi)

1/4 kg pieczarek

garsc winogron

sok z cytryny

1/2 szklanki bialego wina (tego samego, co do obiadu)

1/2 szklanki rosolu

maslo do smazenia

Cienkie kotlety cielence rozbic na jeszcze cieniej. Ugotowac makaron na dosc twardawy. Przygotowac talerz z rozbitym jajkiem i talerz z maki. Do maki dosypac troche pieprzu. Umaczac kotlety w mace, jajku, mace, klasc na rozgrzane maslo (duzo), szybko przysmazyc po obu stronach, zdjac.

Na patelnie wsypac pokrojone pieczarki, podsmażyc na brazowo. Dodac biale wino, wymieszac, doprowadzic do wrzenia, dodac rosol i winogrona. Ulozyc na patelni kotlety, przykryc i na malutkim ogniu dusic 20 minut. Sprawdzac poziom plynu.

W ostatniej chwili przelac makaron wrzatkciem. Warzywa obrac, pokroic na duze kawalki, posypac odrobina cukru, soli i pieprzu, i dusic z mala iloscia masla i 2 lyzkami wody na malutkim ogniu 5-7 min., aby byly twardawe, ale nie surowe.

Talerze ogrzac w piecu albo na garnku, przed podaniem, zeby nie byly zimne i wysysaly cieplo z potrawy. Na kazdym talerzu ulozyc troche makaronu, kotlet, warzywa, i polac mala iloscia sosu.

Kazdy kotlet spryskac 4-5 kroplami (nie wiecej) soku cytrynowego.

Na deser mozna zrobic gruszki w syropie.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)