

---

# Kotlety baranie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2141 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 2 godz.

2 kg baraniny (comber lub lopatka),

100 g maki,

olej,

czosnek,

musztarda,

sol, pieprz,

sok z 1/2 cytryny.

1. Mieso dobrze oplukac, wyjac kosci, oczyszcic z blon i tluszczu. Pokroic w poprzek wlokien na porcje, kazda z nich lekko pobic tluczkiem, wyrownac brzegi

nadajac kotletom owalny ksztalt.

2. Skropic sokiem z cytryny, odstawic na 1 godz w chlodne miejsce.

3. Kotlety natrzec czosnkiem roztartym z sola, oproszyc pieprzem, posmarowac cienko musztarda, posypac maka.

4. Rozgrzac tluszcz, smazyc na silnym ogniu z obu stron.

5. Ulozyc na rozgrzanym polmisku, podawac z ziemniakami i zestawem surowek.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)