
Kotlety baranie nadziewane pasztetem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1940 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

8 kotletow z kostka (z combra),

100 g pasztetu z watrobek,

50 g sklarowanego masla,

1 jajo,

tarta bulka do panierowania,

sol, pieprz.

1. Wykroic dosc grube kotlety. Oplukac, osuszyc, konce kostek oskrobac z miesa i blon, by mozna je bylo swobodnie uchwicic reka. Kotlety oczyszcic, pobic lekko tluczkiem, w kazdym zrobic glebokie naciecie (ale nie do konca). Osolic, oproszyc miesem.
2. W tz. kieszenie wyciete w kotletach wlozyc po plasterku pasztetu (najlepszy bylby pasztet z truflami). Brzegi miesa zlozyc i zacisnac.
3. Jajo rozmacic z odrobina mleka lub wody, przygotowac przesiana tarta bulke, po czym kotlety panierowac.
4. Rozgrzac na patelni maslo, smazyc kotlety na rumiano po 2-3 min z kazdej strony. Podawac z ryzem i z puree z zielonego groszku. Osobno mozna podac sos pieczarkowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 56.

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