
Kotlety baranie zapiekane z czosnkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2073 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

500 g baraniny z łopatki lub combra,

40 g masła,

50 g czerstwej bulki,

1 jajo całe,

1 jajo rozdzielone,

2 zębki czosnku,

1 łyżeczka majeranku,

4-5 ziaren ziela angielskiego,

tarta bułka do panierowania,

sol, pieprz,

masło do smarowania formy.

Sos beszamelowy:

40 g masła,

40 g maki,

500 ml zimnego mleka,

1 żółtko.

1. Mieso opłukać, oczyścić z żył i powięzi, pokroić na małe kawałki. Bulkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Czosnek obrać, rozgnieść z solą. Utluc w moździerzu ziele angielskie. Rozdzielić jajo. Białko ubić na sztywną pianę.

2. Mieso razem z bulką zmielić 2 razy, dodać żółtko, majeranek, ziele angielskie, pieprz, sol. Wyrobić masę rekami. Na koniec dodać pianę ubita z białek.

Wymieszać.

3. Z masy mięsnej uformować 4 płaskie kotlety (lub 8 mniejszych). Kotlety panierować w jajku i przesianej tartą bułką, smażyć na masle aż do zrumienienia po 4-5 min z każdej strony. Wyjąć, trzymać w ciepłe.

4. Przygotować sos beszamelowy: roztopić w garnku masło, dodać makę i nie rumienić, wymieszać na jednolitą masę. Powoli, niewielkimi porcjami, wlewać

zimne mleko, gotować na małym ogniu, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje.

Może to trwać od 10 do 20 min. Kiedy beszamel będzie średnio gęsty, zdjąć z

ognia, dodać żółtko, wymieszać i podgrzać, nie doprowadzając do zagotowania.

5. Przełożyć kotlety do naczynia wysmarowanego masłem, zalac beszamelem. Piec w

piekarniku ogrzanym do temp. 200°C 20 min. Podawać z cząstkami cytryny do

wycisnięcia soku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 76.

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