
Kotlety baranie zapiekane z czosnkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2026 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 oplukac, oczyszcic z zyl i powiezi, pokroic na male kawalki. Bulke namoczyc w mleku, odcisnac. Czosnek obrac, rozgniesc z sola. Utluc w moździerzu ziele angielskie. Rozdzielic jajo. Bialko ubic na sztywna pianę.

2. Mieso razem z bulka zemlec 2 razy, dodac żółtko, majeranek, ziele angielskie, pieprz, sol. Wyrobiec mase rekami. Na koniec dodac pianę ubita z bialek.

Wymieszac.

3. Z masy miesnej uformowac 4 plaskie kotlety (lub 8 mniejszych). Kotlety panierowac w jaju i przesianej tartej bulce, smazyc na masle az do zrumienienia po 4-5 min z kazdej strony. Wyjac, trzymac w cieple.

4. Przygotowac sos beszamelowy: roztopic w garnku masło, dodac make i nie rumieniac wymieszac na jednolita mase. Powoli, niewielkimi porcjami, wlewac

zimne mleko, gotowac na malym ogniu, caly czas mieszajac, az sos zgęstnieje.

Moze to trwac od 10 do 20 min. Kiedy beszamel bedzie srednio gesty, zdjac z

ognia, dodac żółtko, wymieszac i podgrzac, nie doprowadzajac do zagotowania.

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

piekarniku ogrzanym do temp. 200°C 20 min. Podawac z czastkami cytryny do

wycisniecia soku.

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

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