
Kotlety baranie zapiekane z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1871 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

8 kotletow z kostka,

200 g parmezanu,

200 g pieczarek,

3 lyzki masla,

20 g sloniny,

1 cebula,

2 lyzki tartej bulki,

50 ml bulionu,

1 lyzeczka pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Kotlety z mlodej baraniny umyc, osuszyc, oczyszcic, pobic lekko tluczkiem.

Osolic, oproszyc pieprzem.

2. Pieczarki umyc, pokroic w plasterki. Cebule obrac, drobno posiekac. Rozgrzac

maslo na patelni, dodac pieczarki i cebule. Smazyc ok. 10 min. Osolic, doprawic pieprzem. Wsypac tarta
dulke, dodac parmezan, pietruszke. Wymieszac.

3. Przygotowanym farszem posmarowac kotlety. Kazdy z nich nakryc cienkim plasterkiem sloniny.
Skropic bulionem. Kotlety zawinac w natluszczony papier lub

folie aluminiowa.

4. Przelozyc kotlety do naczynia lub na ruszt piekarnika ogrzanego do temp.

190żC. Piec 30 min. Po upieczeniu odwinac z papieru lub folii, podawac z

kartoflami puree i czerwona kapusta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 78.

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