
Kotlety baranie z kostka z rusztu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2039 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

8 kotletow z kostka z combra lub antrykotu,

100 ml oliwy,

40 g masla szczypiorkowego lub sardelowego,

sol, pieprz.

1. Kotlety oplukac, osuszyc, oczyszcic, ale tluszcz pozostawic. Z koncowych odcinkow kosci zeszkrobac mieso i blony. Pobic lekko tluczkiem, wyrównac i

splaszczyc.

2. Kotlety osolic, oproszyc pieprzem, posmarowac oliwa.

3. Polozyc na ruszcie lub na mocno rozgrzanym grillu. Piec krotko, po 3-4 min z

kazdej strony, by kotlety pozostaly w srodku rozowe i pulchne.

4. Oczyszczone kostki kotletow owinac papilotami z bialej bibulki, kotlety

przelozyc na polmisek, na kazdy polozyc krazek masla szczypiorkowego. Podawac z ryzem i sosem cebulowym Soubise (patrz przepis "kotlety baranie w sosie cebulowym (Soubise)" w tym rozdziale).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 64.

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