
Kotlety baranie z parmezanem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1895 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

8 kotletow baranich z kostka,

150 g utartego parmezanu,

100 g masla,

1 jajo,

tarta bulka do panierowania,

sol, pieprz.

1. Antrykot lub comber ulozyc na desce, odrabac kregoslup, wykroic 8 kotletow,

kazdy z koscia zeberkowa. Konce kosci (2-3 cm) oskrobac z miesa i blon. Kotlety oplukac, osuszyc, oczyszcic, pobic tluczkiem, wyrównac ich grubosc, osolic i oproszyć pieprzem.

2. Polowe masla rozpuscic. Jajo rozmacic z odrobina mleka lub wody. Przygotowac

na talerzach parmezan i przesiana tarta bulke. Maczac kotlety w rozpuszczonym masle a potem w parmezanie. Ugniesc reka ser na kotletach i ostroznie

(zeby nie odkleic parmezanu) panierowac w jajku i w bulce.

3. Rozgrzac na patelni pozostale maslo, smazyc kotlety na rumiano po 2-3 min z

kazdej strony. Podawac z ryzem. Osobno podac sos pomidorowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 58.

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