
Smazone mostki jagniece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1830 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

1 kg zeberek z mostkow jagniecych,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 sredni seler,

1 por,

1 cebula,

60 g sklarowanego masla,

1 jajo,

maka i tarta bulka do panierowania,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, pokroic wzdluz zeber na kawalki (w kazdym powinny byc 2-3 zebra). Jarzyny umyc, oczyszcic, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic obrana

cebule.

2. Wlozyc do garnka mostki, dodac jarzyny i cebule, zalac niewielka iloscia

wrzatku, gotowac 20 min. W polowie gotowania osolic.

3. Mieso wyjac z wywaru, osuszyc, oprosyc pieprzem, po czym panierowac.

4. Rozgrzac na patelni maslo, smazyc mostki do zrumienienia po 2-3 min z kazdej strony. Podawac z kartoflami, zielona salata lub sosem tatarskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 70.

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