Kotlety cielece nadziewane watrobka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2042 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

4 kotlety cielece z kostka (po 250 g),

80 g masla do smazenia,

maka do obtaczania,

sol, pieprz.

Farsz:

100 g watrobki cielecej,

2 kromki bulki bez skorki,

1 duza zielona pietruszka (drobna pokrojona),

2 jaja,

50 g masla,

1 lyzka smietany,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

2 lyzki madery,

40 g zimnego masla.

1. Kotlety umyc w zimnej wodzie, osuszyc. W kazdym kotlecie ostrym nozem zrobic

glebokie naciecie ("kieszen") az do kosci. Natrzec zewnatrz i od srodka sola

i pieprzem.

2. Przygotowac farsz: watrobke oplukac, osuszyc, usunac blony i zylki. Bulke

namoczyc w mleku, odcisnac, zemlec razem z watrobka. Dodac zoltka utarte z

maslem, sol, pieprz, galke muszkatolowa, zielona pietruszke, smietane i ubita piane z bialek. Wymieszac.

3. Kotlety napelnic farszem, spiac wykalaczkami, obtoczyc w mace. Usmazyc na

masle z obu stron, wstawic do goracego piekarnika (225żC) na 15 min.

4. Tluszcz pozostaly na patelni po smazeniu kotletow wylac. Na patelnie wlac

madere, dodac lyzke masla, gotowac przez chwile. Zdjac z ognia, wlozyc kawalki zimnego masla, wymieszac i tym sosem polac kotlety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 74.

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