
Kotlety cielece nadziewane watrobka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2068 razy.

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

4 kotlety cielece z kostka (po 250 g),

80 g masła do smażenia,

maka do obtaczania,

sol, pieprz.

Farsz:

100 g watrobki cielecej,

2 kromki bulki bez skorki,

1 duża zielona pietruszka (drobna pokrojona),

2 jaja,

50 g masła,

1 łyżka smietany,

1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,

sol, pieprz,

2 łyżki madery,

40 g zimnego masła.

1. Kotlety umyć w zimnej wodzie, osuszyć. W każdym kotlecie ostrym nożem zrobić

głębokie naciecie ("kieszon") aż do kości. Natrzeć zewnątrz i od środka solą

i pieprzem.

2. Przygotować farsz: watrobkę opłukać, osuszyć, usunąć błony i żyłki. Bulkę

namoczyć w mleku, odcisnąć, zmielić razem z watrobką. Dodać żółtka utarte z

masłem, solą, pieprzem, galką muszkatołową, zieloną pietruszką, śmietaną i ubitą pianą z białek. Wymieszać.

3. Kotlety napelnić farszem, spłaszczyć wykalczkami, obtoczyć w mące. Usmarzyć na

masle z obu stron, wstawić do gorącego piekarnika (225°C) na 15 min.

4. Tłuszcz pozostały na patelni po smażeniu kotletów wylać. Na patelni wlać

madere, dodać łyżkę masła, gotować przez chwilę. Zdjąć z ognia, włożyć kawałki zimnego masła, wymieszać i tym sosem polać kotlety.

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

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

