
Kotlety cielece panierowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2788 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

600 g cieleciny z kostka (gorka),

50 g masła,

1 jajo,

sol, pieprz,

maka i bulka tarta do posmarowania,

800 g brukselki,

1 łyżka masła.

1. Mieso umyc, odrabac kosci kregoslupa, wykroic 4 kotlety. Przy kazdym zostawic kostke zebrowa. Oczyszcic dokladnie kostki z miesa. Odciac od kotletow

nierowne brzegi i tluszcz. Odciete mieso drobno posiekac.

2. Kotlety rozbic tluczkiem, posypac sola i pieprzem. Na kazdym polozyc troche posiekanego miesa i rozsmarowac cienko nozem.

3. Brukselke obrac ze zwiedlych listkow, oplukac. Ugotowac w duzej ilosci osolonej wody, bez przykrycia. Odcedzic, dodac maslo, sol i pieprz.

4. Kotlety panierowac kolejno w mace, jaju i tartej bulce. Na patelni rozgrzac maslo, smazyc na zloty kolor z obu stron.

5. Na polmisku uformowac piramidke z brukselki i oblozyc kotletami ulozonymi kostkami do gory. Na kostki mozna zalozyc papierowe "papiloty" dla dekoracji.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 72.

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