
Kotlety cielece po węgiersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2500 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 55 min.

8 kotletow cielecych z kostka,

250 g pieczarek,

150 g masla,

100 g koncentratu pomidorowego,

50 g maki,

8 plasterkow szynki,

8 plasterkow sera zoltego,

sol, pieprz, papryka.

1. Kotlety umyc, lekko rozbic tłuczkiem, posolic, oproszyc maki i usmazyc na masle z obu stron.

2. Grzyby oczyszcic, umyc, pokroic na plasterki i podsmażyc na tym samym masle.

Tluszcz zostawic.

3. Na kazdy kotlet nalozyc grzyby, przykryc plasterkiem szynki i plasterkiem sera.

4. Na tluszczu ze smazenia miesa lekko zrumienic pozostala make, dodac koncentrat pomidorowy, papryke, sol i pieprz. Dolac odrobine wody i gotowac sos

3 min.

5. Do zaroodpornego naczynia wlac gotowy sos, ulozyc kotlety i zapiekac w piekarniku 5-8 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 38.

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