
Kotlety cielece w sosie duxelles

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2406 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

600 g cieleciny,

2 łyżki masła,

1 łyżka maki,

100 ml smietany,

2 łyżki madery,

sol, pieprz.

Sos duxelles:

250 g pieczarek,

1 cebula,

1 szalotka,

1 łyżka masła,

szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac i osuszyc. Podzielic na 4 rownej wielkosci kotlety.

2. Pieczarki obrac, umyc i jak najdrobniej posiekac. Cebule i szalotke obrac i

posiekac, wymieszac z grzybami, osolic, doprawic pieprzem i galka muszkatołowa, po czym smazyc na masle, na wolnym ogniu, az do calkowitego odparowania plynu, jaki puscily pieczarki, zdjac z ognia. Dodac smietane i madere,

wymieszac i trzymac na malym ogniu , mieszajac az do zgestnienia sosu.

3. Kotlety osolic, doprawic pieprzem, oproszyc maki i smazyc na rozgrzanym masle, po 3-4 min z kazdej strony. Gdy beda prawie gotowe, zalac sosem i trzymac na bardzo malym ogniu jeszcze 2-3 min, po czym podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 76.

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