
Nadziewane kotlety cielece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2062 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 kotlety cielece z koscia (ok. 250 g kazdy),

2 kromki bulki,

40 g masla,

40 g szalotek,

65 g szpinaku,

50 g watrobk cielecej,

75 g poledwicy cielecej,

2 lyzki porto,

3 lyzki smietanki kremowki,

2 lyzki oleju,

2 lyzki madery,

20 g dobrze schlodzonego masla,

maka,

galka muszkatalowa,

swiezo zmielony pieprz, sol.

1. Dlugie kosci kotletow oczyszcic, w kotletach naciac kieszen, natrzec je od wewnatrz i z zewnatrz sola i pieprzem.

2. Kromki bulki bez skory pokroic w drobna kostke, uprzyc na masle na zloto.

3. Drobno posiekana szalotke zeszklic na pozostalym masle. Zblanszowany szpinak odcedzic i posiekac.

4. Watrobke i poledwice pokroic osobno w mala kostke. Watrobki zmiksowac razem

z porto i smietanka, dodac reszte skladnikow nadzienia, przyprawic sola,

pieprzem i galka muszkatalowa, dokladnie wymieszac.

5. Do kazdego kotleta wlozyc lyzke farszu, zaszyc. kotlety obtoczyc w mace. Zapiec z obu stron na oleju (ok. 5 min) i wstawic na ok. 15 min do ogrzanego

do temp. 200-225°C piekarnika. Raz odwrocic. Kotlety wyjac i zostawic w

miejsce.

6. Tluszcz pozostaly po smazeniu kotletow splukac niewielka iloscia wody do malego garnka, dodac madere, pozostawic na malym ogniu. Zagescic sos dodawanymi porcjami schlodzonego masla.

7. Zdjac nici z kotletow, polozyc je na polmisku, polac sosem. Podawac z puree

z ziemniakow i bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 40.

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