

---

# Fritto po emiliansku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2788 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

4 nieduże kotlety schabowe z kostka,  
200 g poledwicy wołowej pokrojonej w plastry grubosci 1,5 cm,  
2 obrane ze skory i pokrojone w plastry piersi kurczecia,  
1 watrobka gesia pokrojona w plastry grubosci 1,5 cm,  
1 srednia cukinia pokrojona w plasterki,  
100 g brukselki,  
2 cebule pokrojone w plastry,  
1 rozmacone jajo,  
100 g maki,  
80 g tartej bulki,  
sol, pieprz,  
maslo i oliwa do smazenia,  
plasterki cytryny, listki zielonej pietruszki i ostre czerwone,  
marynowane papryczki.

Ciasto:

200 ml mleka,  
150 g maki,  
2 jaja,  
sol.

1. Z podanych skladnikow sporzadzic geste ciasto nalesnikowe.
2. Kotlety wieprzowe zbic lekko tluczkiem, posolic, doprawic pieprzem, oproszyć maki, po czym panierowac dwukrotnie w jaju i tartej bulce. Smazyc na masle na zloty kolor. Poledwice osolic, doprawic pieprzem i oproszyć maki. Smazyc po 2 min z kazdej strony na masle. Piersi kurczecia lekko osolic, zanurzac w cieście i smazyc na masle na zloty kolor. Watrobke osolic, doprawic pieprzem oproszyć maki i smazyc krotko na masle. Cukinie osolic i obsmazac na oliwie. Cebule smazyc na oliwie na zloty kolor. Brukselke umyc, obgotowac 8 min we wrzacej, osolonej wodzie. Wyjac, osaczyc i obsmazyc na oliwie.
3. Gotowe skladniki trzymac w cieple, a po przygotowaniu wszystkich ulozyc je

---

na dużym polmisku. Przybrać plasterkami cytryny, listkami pietruszki i ostrymi, czerwonymi marynowanymi papryczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 48.

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