
Kotlety duszone w sosie musztardowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4524 razy.

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

750 g schabu,

1 łyżka musztardy,

1 łyżeczka octu,

4 łyżki smietany,

2 łyżki maki,

200 ml bulionu (może być z kostki),

3-4 korniszony,

tłuszcz do smażenia,

sol, pieprz.

1. Mieso opłukać, odkroić nadmiar tłuszczu, odciąć kości kregoslupa, pozostawić

przy mięsie kostki zębowe. Kotlety odcinać równoległe do zębra, tak by każda porcja była z kostką. Kostki oczyścić z błonki. Mieso niezbyt silnie pobić tłuczkiem, nadać kotletom kształt owalny. Osolic, natrzeć pieprzem,

oproszyć maki i obrumienić z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.

2. Podsmażone kotlety przełożyć do garnka, podlać bulionem. Przykryć, dusić na małym ogniu 30-40 min.

3. Pod koniec duszenia dodać ocet, pokrojone korniszony, musztardę i śmietanę.

Wymieszać, gotować 5 min. Jeśli sos jest za gęsty, rozrzedzić bulionem lub

woda. Podawać na okrągłym polmisku oblane sosem, z pieczonymi kartoflami lub frytkami i zieloną sałatą. Resztę sosu podać w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 72.

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

nie złe sprubuje.

Nadesłał(a): amator <mirek.kierowca@vp.pl> 2006-07-30 14:07:36