
Kotlety schabowe panierowane i duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6011 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 kotlety schabowe z kostka,

2 łyżki masła,

1 łyżka maki,

4 łyżki tartej bulki,

2 jaja,

1/2 cebuli,

250 ml bulionu (może być z kostki),

120 g utartego chrzanu,

tłuszcz do smażenia,

sol, pieprz.

1. Kotlety opłukać, osuszyć, rozbić lekko tłuczkiem, posypać solą i pieprzem.
2. Cebule drobno posiekać, usmażyć na 1 łyżce masła, ostudzić. Wbić jaja, wymieszać.
3. Panierować kotlety w roztrzepanych jajach wymieszanych z cebulą, a następnie w tartej bulce. Na patelni rozgrzać tłuszcz, obsmażyć kotlety z obu stron na złoty kolor.
4. Przyrządzić zasmażkę: podrumienić makę na 1 łyżce masła, rozprowadzić zimnym bulionem. Dodać chrzan, zagotować i zalać sosem kotlety. Przykryć i dusić na małym ogniu ok. 30 min.
5. Gdy kotlety będą miękkie, przełożyć na ogrzany polmisek. Podawać z sosem musztardowym (patrz przepis "gotowane nozki obsmażane" w rozdz. "wieprzowina") pieczonymi lub smażonymi kartoflami i gotowaną kapustą kiszoną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 70.

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