
Kotlety schabowe panierowane i duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6030 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 kotlety schabowe z kostka,

2 lyzki masla,

1 lyzka maki,

4 lyzki tartej bulki,

2 jaja,

1/2 cebuli,

250 ml bulionu (moze byc z kostki),

120 g utartego chrzanu,

tluszcz do smazenia,

sol, pieprz.

1. Kotlety oplukac, osuszyc, rozbic lekko tluczkiem, posypac spla i pieprzem.
2. Cebule dardzo drobno posiekac, usmazyc na 1 lyzce masla, ostudzic. Wbic jaja, wymieszac.
3. Panierowac kotlety w roztrzepanych jajach wymieszanych z cebula, a nastepnie w tartej bulce. Na patelni rozgrzac tluszcz, obsmazyc kotlety z obu stron na zloty kolor.
4. Przyrzadzic zasmazke: podrumienic make na 1 lyzce masla, rozprowadzic zimnym bulionem. Dodac chrzan, zagotowac i zalac sosem kotlety. Przykryc i dusic na malym ogniu ok. 30 min.
5. Gdy kotlety beda miekkie, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac z sosem musztardowym (patrz przepis "gotowane nozki obsmazane" w rozdz. "wieprzowina") pieczonymi lub smazonymi kartoflami i gotowana kapusta kiszona.

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

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