
Kotlety wieprzowe po bakonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4060 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

8 kotletow wieprzowych (z kostka),

250 g pieczarek,

200 ml kwasnej smietany,

1 cebula,

1 zielona papryka,

1 pomidor,

1 lyzeczka papryki,

sol,

1 lyzka maki,

100 g smalcu do smazenia.

1. Kotlety umyc, lekko rozbic tłuczkiem, posolic i odstawić na 30 min.

2. Papryke i pomidor umyc, grzyby oczyścić i umyc. Cebule obrac i drobno posiekac. Z papryki wyjac gniazdo nasienne. Papryke, grzyby i pomidor pokroic w

cienne plasterki.

3. Kotlety oproszyc maki i podsmażyc na goracym smalcu z obu stron. Na tym samym tluszczu przesmażyc posiekana cebule z dodatkiem mielonej papryki. Zrumieniona cebule przelozyc do garnka, dodac pokrojone grzyby, papryke i pomidor. Podlac niewielka iloscia wody i dusic pod przykryciem. Po 10 min wlozyc kotlety, dodac troche wody (jesli potrzeba) i dusic na malym ogniu, az

beda miekkie. Pod koniec dodac smietane wymieszana z maki, posolic i zagotowac.

4. Podawac na ogrzanym polmisku z kluskami "galuska" posypac zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 46.

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