
Kotlety wieprzowe po rzeznicku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4352 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

4 kotlety schabowe z kostka (po ok. 150 g kazdy),

2 lyzki masla,

2 lyzki oliwy,

sol, pieprz.

Sos rzeznicki:

2 drobno posiekane cebule,

2 lyzki masla,

1 lyzka maki,

200 ml bialego wytrawnego wina,

300 ml bulionu,

1 lyzka musztardy,

150 g korniszonow pokrojonych w zapalke.

1. Kotlety smazyc na silnie rozgrzanej mieszaninie masla i oliwy, po ok. 7 min z kazdej strony. W polowie smazenia osolic i doprawic pieprzem. Na 3 min przed koncem smazenia patelnie przykryc. Usmazone kotlety zdjac z patelni i trzymac w cieple.

2. Cebule zeszklic na masle. Dodac make, wymieszac starannie i doprowadzic do wrzenia. Dodac wino i bulion, doprawic sola i pieprzem, zagotowac na wolnym ogniu.

3. 1 lyzeczke goracego sosu rozetrzec dokladnie z musztarda i wlac z powrotem do naczynia z sosem. Dodac korniszony, wymieszac starannie i ponownie zagotowac sos.

4. Kotlety ulozyc na polmisku i polac sosem. Podawac z puree z kartofli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 86.

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