
Kotlety z grilla po węgiersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2936 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 kotlety wieprzowe z kostka,

4 kotlety cielece z kostka,

4 plastry poledwicy wolowej,

4 plasterki wedzonego bekonu,

sol, pieprz,

czerwona mielona papryka,

smalec do smazenia.

1. Mieso umyc, lekko rozbic tłuczkiem, oproszyć solą i pieprzem.
2. Plasterki bekonu ponacinać (co 1 cm, aż do skorki).
3. Usmażyć na smalcu i trzymać w ciepłe. Po usmażeniu powinny się ładnie zwinąć i przypominać kogucie grzebienie.
4. Kotlety i poledwice piec aż do zrumienienia z obu stron.
5. Na dużej, drewnianej desce ułożyć gorące mięsa. Na wierzchu ułożyć usmażone kawałki bekonu, oproszyć czerwoną papryką.
6. Podawać z frytkami lub pieczonymi kartoflami i zieloną sałatą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 48.

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