
Kotlety z szynki duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7246 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

500 g szynki surowej,

150 g cieleciny,

150 g szynki wędzonej,

1 pietruszka,

1 cebula,

3-4 pieczarki,

1 ząbek czosnku,

250 ml czerwonego wina,

tluszcz do smazenia,

sol, pieprz.

1. Pietruszke obrac, oplukac, pokroic w cienkie paseczki. Cebule i czosnek obrac, drobno posiekac. Pieczarki oczyszcic, przyciac trzony, oplukac. Kapelusze obrac ze skorki, pokroic w cienkie paseczki.

2. Szynke oplukac, oczyszcic z nadmiaru tluszczu, pokroic na kotlety, rozbic tluczkiem. Osolic, oproszyc pieprzem, podsmażyc na goracym tluszczu, wyjac.

Na tym samym tluszczu usmażyc cebule, pietruszke, pieczarki i czosnek.

3. Pokroic w cienkie plasterki cielecine i wędzona szynke. Wylozyc nimi dno

garnka. Polozyc na nie kotlety wraz z cebula, czosnkiem, pieczarkami i pietruszka. Dodac sol i pieprz, podlac woda, dusic pod przykryciem na malym ogniu ok. 30 min. Gdy kotlety beda na pol miekkie, wlac wino, wymieszac i dusic jeszcze ok. 30 min.

4. Gotowe kotlety przelozyc na ogrzany polmisek, polac sosem. Podawac z makaronem, kartoflami puree, szpinakiem lub fasolka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 74.

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