# Kotlety wołowe siekane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1503 razy.

Wziąć kilo białej pieczeni (skrzydła) lub pieczeni zrazowej, przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwiema wymoczonymi i wyciśniętymi bułkami, jedno całe jajo, posolić , (kto lubi może dodać trochę tartej cebuli zasmażonej z masłem) wyrobić doskonale mięso, podzielić na równe części, i obtaczawszy w tartej bułce urabiać podłużne niezbyt długie kotlety. Powinno się je robić przed samem smażeniem bo jeśli leżą dłużej, wyrobione z solą, są niedobre i twarde. Smażyć na wolnym ogniu, na niezbyt silnie zrumienionym maśle, aby się wierzchnia skóra nie przypiekła, a w środku aby były wysmażone i pulchne. Do takich kotletów można podawać najrozmaitsze sosy, szczególnie ostre, wedle upodobania. Wyborne są z sosem mózgowym, lub z jarzynkami jak: z groszkiem, kalarepką, marchewką itd.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"