Rozbratel wiedeński

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1742 razy.

Tylko z pierwszej krzyżówki lub kotletowego mięsa można robić rozbratle. Ukroić cienki plaster takiej wielkości, aby po rozbiciu pokrył cały talerz, rozbić go bardzo mocno na zupełnie cienki i okrągły plaster. Rozgrzać na patelni pół łyżki masła, mięso posolić , a gdy masło bardzo rumiane, wrzucić rozbratel, zasmażyć dwie minuty na jednej stronie i dwie na drugiej, a jeżeli ogień dobry, powinien mieć dosyć . Mieć przygotowaną białą cebulę, pokrajaną w plasterki i sparzoną ukropem, bo w żadnej dobrej kuchni nie używa się cebuli inaczej tylko parzoną lub pieczoną. Kiedy mięso już na drugą stronę przewrócone, położyć na brzegu brytfanny cebulę, pilnując, aby się przesmażyła ale nie zrumieniła, tylko dobrze zmiękła, chyba że ktoś wyraź nie lubi rumianą. Na dobroci mięsa i szybkim smażeniu, nie dopuszczając wysuszenia, zależy dobroć rozbratla.

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