
Kotlety baranie z rusztu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1239 razy.

Ukroić dość grube kotlety z kostką, pozostawiając przy nich tłuszcz, ubić lekko i spłaszczyć ; przed samem smażeniem posolić i zmoczywszy każdy w oliwie lub maśle kłaść na rozpalony ruszt. Aby kotlety były wewnątrz różowe i pulchne, trzeba je smażyć na mocnym ogniu nie dłużej jak 4 minuty, a gdy się z jednej strony przyrumienia, szybko obrócić na drugą. Jeśli niema w domu rusztu, można je smażyć tak samo na rozpalonym maśle na patelni. Chcąc elegancko podać kotlety, należy każdą kostkę zawinąć w papilot z białego papieru, a na kotlety położyć po kawałeczku świeżego lub sardelowego albo szczypiorkowego masła, po bokach ugarniować ?pommes frites? lub ?souflee?.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713959843

Nadesła(a): 2024-06-18 06:00:35