
Kotlety baranie siekane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1598 razy.

Wykrajac mięso z kotletowej części lub baraniej łopatki, wyżyłować , usiekać drobno, wziąć trochę masła, tartej bułki, soli, pieprzu, całe jajko, wymieszać całą masę, porobić kształtne kotleciki, pokarbować nożem, maczać w jajku, tartej przesianej bułce i piec na klarowanym maśle. Do takich kotletów daje się sos rumiany, kaparowy lub korniszonowy.

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