
Kotlety baranie bite

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1372 razy.

Bite kotlety robią się tylko z części mięsa zwanej górką, to jest części piersi z żeberkami. Teraz robią się tylko małe kotlety, więc jedno żeberko wystarczy na jeden kotlet. Odrąbać trochę kostkę, zbić dobrze każdy kotlet, posolić, umaczać w maśle lub w jajku i obsypać bułką, obrumienić na klarowanym rumianym maśle. Bite kotlety podają się z garniturem lub sosem ostrym. Garniturem zowie się rozmaite jarzynki oraz kartofle przyrządzone oddzielnie, które kupkami układają się wokół kotletów. Sosy dają się: cytrynowy, kaparowy, pieczarkowy, maderowy, korniszonowy, lecz najdelikatniejsze są z cebulowym à la Soubise, który robi się w następujący sposób: pokrajać kilka cebul białych w cienkie talerzyki, parzyć ukropem 5 minut, odcedzić wodę przez sitko, i wstawić tak sparzoną cebulę na mierny ogień, dodawszy do niej spory kawałek masła świeżego i kilka listków szynki, przesmażyć, domieszać nieco mąki, gotować, wciąż mieszając, na gęsty sos, przetrzeć przez gęste sitko, dolać trochę masła i nieco bulionu, posolić i krótko przed wydaniem mocno zagotować i wylać w środek półmiska, a naokół ułożyć kotlety, wcisnąć trochę soku z cytryny i zaciągnąć 2 żółtkami.

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