
Kotlety cielęce duszone z pieczarkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1458 razy.

Pokrajać cienkie kotlety z nerkówki cielęcej lub od przodu, obskrobać mięso od kości, urobić zgrabne kotlety, posolić, otarzać w mące i obrumienić na maśle. Potem przygotować sporo małych pieczarek, obciągnąć z nich skórkę, wypłukać i obgotować na rosolu. Na tym smaku zrobić sos maderowy, włożyć do niego kotlety i dusić przez 10 minut; pieczarki zaś dusić z masłem i połówką sparzonej i na tarce utartej cebuli. Przed wydaniem ułożyć pieczarki w środku półmiska, obstawić naokoło kotletami, które ubrać w papiloty, a sos osobno w sosjerce.

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