
Kotlety cielęce bite

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1381 razy.

Bite kotlety robią się z części mięsa tak zwanej górkę. Na jeden kotlet bierze się jedno żeberko, odrąbując kostkę krócej, stosownie do wielkości kotleta. Jeżeli chcemy mieć większe i grubsze kotlety, trzeba brać dwa lub trzy? żeberka na jeden kotlet, jedno zatrzymać, drugie wykroić zgrabnie, poczym zbić każdy kotlet ostrożnie, umaczać; w rozbitym jajku, osypać tartą przesianą bułką i osolić, dopiero i w chwili smażenia wlać na patelnię masła klarowanego, na gorące masło układać kotlety jeden przy drugim i smażyć po obu stronach na żółto. Można je dać zaraz gorące na stół, zacisnąć cytryną, lub też obłożyć nimi jarzynki.

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