
Kotlety cielęce bite z kaparami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1420 razy.

Wziąć z dużego i cielaka mięsa kotletowego, pokrajać kotlety, umaczać każdy w wodzie, wykroić z nich żyły, zbić dobrze nożem, nadać im ładną formę i posolić je. Ukrajać drobno pietruszki, szampinionów, parę sardeli, obranych z ości i dobrze wymytych, dodać 2 łyżki kaparów. Płaski rondel dobrze masłem wysmarować, wyłożyć przysposobionymi przyborami, ułożyć na nie kotlety, a resztą na wierzch posypać, polać roztopionym masłem i krótko przed wydaniem wstawić na nagły ogień. Skoro mają dosyć na jednej stronie, przewrócić na drugą, podsmażyć trochę i wyłożyć na półmisek. Sos podlać trochę bulionu, zacisnąć cytryną i wylać na kotlety. Można je jeszcze obłożyć kartofelkami.

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