
Kotlety bite okładane mózgami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1338 razy.

Poprzednio wskazanym sposobem bite kotlety podsmażyć z obu stron na maśle, obłożyć ociągniętym i ugotowanym cielęcym mózgiem, posmarować rozbitym jajkiem, osypać bułką i upiec w piecu lub na blasze. Kto chce, może do nich zrobić jeszcze sos następującym sposobem: rozpuścić łyżkę masła, podsmażyć w nim trochę usiekanej cebuli i zielonej pietruszki, przetrzeć surowy mózg przez sito, włożyć w masło i mieszać na węgłach aż zgęstnieje, na koniec rozbić parę żółtek, jedno całe jajo, oblać tą masą ułożone na półmisku kotlety, osypać sucharkiem i upiec na wydaniu.

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