
Kotlety cielęce siekane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1400 razy.

Usiekać drobno cielęciny z górki lub łopatki, wyżyłować , dodać soli, pieprzu, tartej bułki dwa jaja, wszystko dobrze wymieszać , robić kotlety, nadając im kształt podługowaty. Powkładać w każdy po kostce, maczać w jajach, w przesianej tartej bułce i piec na gorącym klarowanym maśle na żółto. Kotlety takie można dać do jarzynek lub też z sosem; w tym razie układa się kotlety wkoło półmiska, a w środek leje się sos.

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