

---

# Kotlety wieprzowe duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1514 razy.

Pokrajane kotlety wieprzowe zbić lekko, skropić cytryną i złożyć jeden na drugim niech tak poleżą ze dwie godziny. Potem je posolić, obsypać kminkiem, dać do rondla i zalać parą łyżkami rosółu niech się tak duszą. Gdy wszystkie rosół się wysadzi a tłuszcz z kotletów stopi, zrumienić je trochę, posypać lekko mąką, a gdy już miękkie, włożyć kawałek świeżego masła, przykryć, odstawić na bok, aby się masło nie zagotowało. Można także po zrumienieniu kotletów, zalać je pół szklanką białego wina a będą daleko smaczniejsze.

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