
Kotlety z kury bite (cotelettes de volaille)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1256 razy.

Z jednej kury lub z jednej piersi surowej zrobić można dwa kotlety. Odjąć każdą połowę piersi od kości wraz z skrzydełkiem; kostkę oskrobać jak przy kotlecie cielęcym, a mięso wyżyłować i cieniutko zbić. Włożyć w środek łyżeczkę masła surowego, aby kotlety były pulchne, szczelnie zawinąć, aby masło nie wypłynęło, i uformować zręcznie kotleciki, które utarzać w bułeczce tartej, potem w jajku rozbitym i znów w bułeczce; włożyć na gorące sklarowane masło i smażyć prędko na mocnym ogniu, aby się zrumieniły, następnie wstawić je na kilka minut do pieca. Do tych kotletów podaje się groszek zielony lub marchewka z groszkiem.

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