
Kotlety siekane ze zwierzyny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1261 razy.

Takie kotlety można robić z każdej zwierzyny, nawet z udź ców zajęczych lub z odpadków sarny. Zwierzynę surową, oczyszczoną z błon, drobno posiekać, dodać na funt zwierzyny 2 bułki, okrojone ze skórki, namoczone w mleku i nie wyciśnięte, łyżkę masła surowego, całe jajko, soli i szczyptę gałki muszkatowej, wszystko doskonale wymieszać, aż się utworzy jednolita masa, następnie formować kotleciki, które maczać w jajku, obsypać bułeczką i smażyć na gorącym maśle. Wyborne te kotlety podać można podlane masłem w otoczeniu jakiegokolwiek jarzyny, purée z kasztanów lub z sosem ostrym, maderowym itp.

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