
Kotlety siekane ze zwierzyny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1308 razy.

Z gorszych kawałków mięsa ze zwierzyny można robić bardzo smaczne kotlety siekane. Mięso jednak nie powinno być z rosółu, lecz świeże. Wyżyłować je dobrze, przepuścić przez maszynkę z namoczoną w mleku i wyciśniętą bułką. Na 1 kg, mięsa trzeba wziąć dwie bułki; łyżkę świeżego masła utrzeć z dwoma żółtkami, dodać trochę pieprzu, muskatołowej gałki i wymieszawszy wszystko razem, urabiać małe owalne kotlety otaczane w bułce, potem je smażyć na wolnym ogniu na maśle i podać z purée z jarzyn, z kapustą czerwoną duszoną na winie, lub z kartoflami i sosem ostrym wedle upodobania.

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