



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Nóżki cielęce smażone w cieście

Nóżki w cieście podaje się na gorąco z ostrym sosem lub z sałatką przyprawioną na ostro.

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- włoszczyzna, 25 dag
- nóżki cielęce, 4 szt.
- jajka, 2 szt.
- mąka , 20 dag

Sposób przygotowania:

Nóżki dokładnie oczyścić, opłukać, włożyć do rondla z wrzącą wodą, zagotować, odcedzić i poprzecinać wzdłuż. Włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować. W połowie gotowania dodać włoszczyznę, liść laurowy i angielskie ziele. Gdy mięso będzie miękkie i oddzieli się od kości, odcedzić wodę, usunąć kości i grubsze chrząstki. Każdą nóżkę przeciąć na dwa prostokąty, ułożyć na desce, przycisnąć drugą deską, obciążyć i pozostawić do zastudzenia. Bezpośrednio przed smażeniem przygotować ciasto. Mąkę rozmieszać z żółtkami, olejem i wodą (pół szklanki), ciasto osolić i dodać pianę ubitą z białek. Przygotowane kawałki mięsa przekrajać na połowy, osolić i posypać pieprzem; zanurzać w cieście i usmażyć na silnie rozgrzanym smalcu na złoty kolor z obydwu stron.

