



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)  
**Kotlety cielęce z kostką naturalne**  
No trochę roboty jest

#### **Składniki:**

- cielęcina , 1.5 kg
- mąka , 2 dag
- smalec, 5 dag
- sól, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Część kotletową wyciętą z górkę opłukać, odcisnąć z wody, obrać z błon i kolejno odciąć kotlety licząc po 2 kostki z mięsem na jeden kotlet. Jedną kostkę odciąć od mięsa, kotlet odrąbać i odłożyć, drugą kostkę pozostawioną przy mięsie oczyścić tak ostrożnie, aby nie uszkodzić mięsa, nadciąć i odrąbać tak, żeby przy kotlecie pozostał tylko 4-centymetrowy kawałek łukowatej kostki żebrowej. Od kotletów odciąć dzielące się mięso, te kawałki obrać z błon, zemleć, masę dobrze wymieszać, podzielić na tyle części, ile jest kotletów. Każdy kotlet zbić ostrożnie tłuczkiem na dość cienki płat, ponacinać na obwodzie w kilku miejscach, aby mięso nie kurczyło się i nie deformowało w czasie smażenia, ukształtować okrągły kotlet, nałożyć na wierzch masę mieloną, rozsmarować równo i gładko, przesiekać nożem i pozostawić przez czas jakiś, aby mięso skleiło się. Tuż przed smażeniem kotlet podciąć odklejając nożem od stolnicy, oprószyć solą i mąką. Rozgrzać smalec na patelni i na silnie rozgrzanej płycie osmażyć kotlety szybko na rumiano z obydwu stron i dosmażyć na nieco słabszym ogniu. Przy końcu smażenia skropić tłuszcz wodą, zamieszać i rozgotować sos(odczepiając przyrumieniony sok od patelni). Kotlety wyłożyć na długi, gorący półmisek, obrócone kostkami w tą samą stronę, polać sosem. Podawać z jajem sadzonym i ziemniakami oraz warzywami (wszystkimi, oprócz kapusty i brukwi) gotowanymi z masłem, szpinakiem, marchewką, z groszkiem, pomidorami, surówką (oprócz surówek z kapustą kiszoną).

