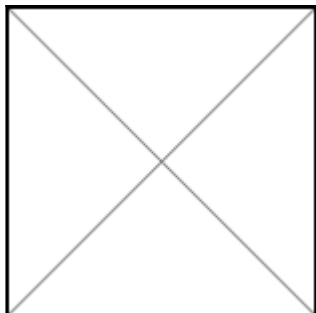




Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kotlety cielęce z kostką panierowane

Mniam mniam

Składniki:

- cielęcina , 1.25 kg
- mąka , 4 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- smalec, 5 dag

Sposób przygotowania:

Kotlety z kostką przygotować tak, jak było podane w przepisie na kotlety naturalne, zbić tłuczkiem i ponadcinać na obwodzie, ,aby kotlety nie zniekształciły się w czasie smażenia, ukształtować je. Grubość kotletów uzupełnić masą mieloną. Tuż przed smażeniem kotlety podciąć nożem od stolnicy, opanierować: mięso oprószyć solą, każdy kotlet zanurzyć z obydwu stron najpierw w mące, później w rozmąconym jajku, a gdy ocieknie, w przesianej bułce tartej; opanierowane kotlety ułożyć na suchej deseczce, raka usunąć powierzchnią kotleta, aby panierowanie mocno przylepić do mięsa. Rozgrzać smalec i kotlety usmażyć na rumiano z obydwu stron na średnio rozgrzanej płycie. Podawać z ziemniakami i wszelkimi warzywami (oprócz kapusty, brukwi).

