



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

Nóżki cielęce po wiedeńsku

Kolejna odsłona nóżek cielęcych

Składniki:

- tłuszcz, 6 dag
- bułka tarta , 8 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 4 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szt.
- liść bobkowy, 1 szt.
- włoszczyzna, 15 dag
- cielęcina , 2.5 szt.

Sposób przygotowania:

Nóżki, ugotować i zastudzić tak, jak w poprzednim przepisie. Następnego dnia Zastudzone mięso podzielić na prostokątne kawałki, oprószyć je pieprzem, zanurzyć kolejno w mące, rozmieszanym jajku i bułce tartej, bułkę mocno przycisnąć rękami, aby nie odskakiwała w czasie smażenia. Rozgrzać tłuszcz i smażyć mięso z obydwu stron na rumiano. Podawać z ziemniakami i surówką sezonową lub sałatką.

