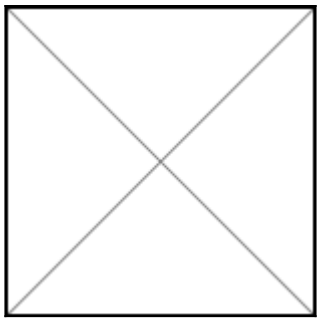

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety z gryfu

Najlepsze z ćwikłą

Składniki:

- tłuszcz, 6 dag
- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 1.5 szt.
- mąka , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta
- włoszczyzna, 25 dag
- wymię, 1 kg

Sposób przygotowania:

Wymię wielokrotnie opłukać dobrze wyciskając, włożyć do wrzącej wody, obgotować parę razy odlewając wodę i zalewając czystą wodą. Zagotować wodę z solą, włożyć, mięso i powoli gotować do zupełnej miękkości (około 4 godz.); gdy się dogotowuje, dodać włoszczyznę i przyprawy, ugotować do zupełnej miękkości. Miękkie mięso odcedzić i ostudzić (wywar zużyć na zupę). Mięso pokrajać w duże płaty równej wielkości, oprószyć pieprzem i opanierować zanurzając w mące, jaju i bułce tartej. Rozgrzać tłuszcz na patelni, włożyć kotlety i smażyć na rumiano z obydwu stron. Podawać z ziemniakami i ostrą w smaku surówką lub sałatką, jak ćwikła itp.