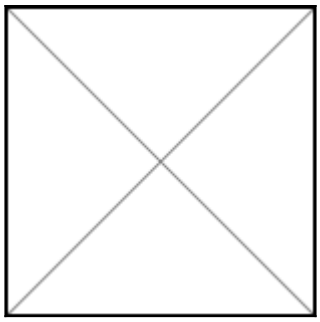

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Medalion cielęcy

Podawać z frytkami i surówką

Składniki:

- smalec, 4 dag
- masło, 4 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso wypłukać, wyluzować z kości, odjąć błony, pokrajać na płaskie zrazy grubości 2 cm, ścinając je ostrym nożem w poprzek włókien. Mięso pobić tłuczkiem na płaskie kwadratowe płaty, ściąć narożniki, wyrobić nożem medalion grubości 2 cm nadając mu kształt okrągły, boki, i powierzchnię wyrównać i wygładzić; pozostawić czas jakiś, aby mięso skleiło się i stężało. Tuż przed smażeniem mięso oprószyć solą i mąką lub opanierować tak jaksznycel ministerski. Rozgrzać tłuszcz na, patelni, włożyć mięso i smażyć z obydwu stron na rumiano. Wydawać wprost z patelni, dopóki są świeże i soczyste, na każdy medalion położyć kawałek świeżego masła. Podawać z frytkami i surówką liściastą, z pomidorów, gotowanymi warzywami z masłem, z pieczarkami.