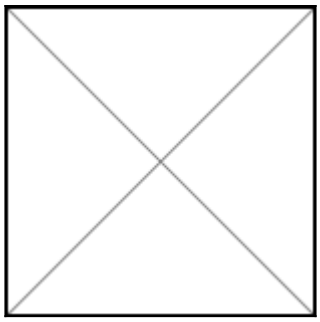

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Mostek cielęcy po wiedeńsku

Podawać z ziemniakami i surówką sezonową, marchewką, szpinakiem itp.

Składniki:

- smalec, 6 dag
- bułka tarta , 4 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 15 dag
- cielęcina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Warzywa opłukać, oczyścić, włożyć do wrzącej wody. Mięso opłukać i razem z kośćmi włożyć do warzyw, dodać soli i ugotować. Gdy mięso jest całkiem miękkie, rosół odcedzić, zużyć na zupę. Gdy mięso trochę ostygnie, wyciągnąć ostrożnie kości z mostka, mięso ułożyć na tacy kształtując prostokąt, przykryć zwilżoną wodą stolniczką, nieco obciążyć, pozostawić do zupełnego zastygnięcia. Następnego dnia mięso pokrajać na prostokątne porcje równej wielkości. Przygotować mąkę, rozmieszać wybite ze skorupki jajo, przesiać bułkę. Kawałki mięsa zanurzyć kolejno w mące, jaju, osaczyć, zanurzyć w bułce tartej, bułkę przycisnąć rękami. Rozgrzać tłuszcz, na gorący tłuszcz włożyć mięso i szybko obrumienić z obydwu stron. Ułożyć na długim półmisku.