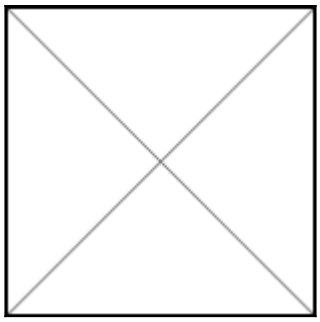

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Nóżki cielęce smażone w cieście

Nie to co kurczak ale równie pyszne

Składniki:

- smalec, 6 dag
- białka, 2 szt.
- olej, 2 łyżk.
- mąka , 25 dag
- żółtka, 2 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- włoszczyzna, 15 dag
- nóżki cielęce, 2.5 szt.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone nóżki sparzyć, doczyścić, przerąbać wzdłuż. Włożyć do dużej ilości wrzącej wody, raz zagotować, odlać. Zalać powtórnie wrzącą wodą, dodać soli do smaku i gotować powoli pod przykryciem. Gdy nóżki już się dogotowują, włożyć do wywaru włoszczyznę i przyprawy, i wszystkie składniki ugotować do miękkości. Bardzo miękkie nóżki odcedzić, jeszcze gorące mięso oddzielić od kości, ułożyć na stolnicy kształtując z mięsa prostokąt, przycisnąć małą stolniczką zwilżoną wodą, nieco obciążyć, pozostawić do zastygnięcia. Następnego dnia przed smażeniem przyrządzić ciasto, rozmącić starannie wodę z żółtkami, mąką, olejem; ubić pianę, wymieszać z ciastem, posolić. Zastudzone mięso podzielić na. Prostokątne jednakowe kawałki, oprószyć pieprzem, nabić na widelec, zanurzyć w cieście. Rozgrzać tłuszcz, mięso smażyć partiami rumieniąc powierzchnię do jasnozłotego zabarwienia. Podawać na długim półmisku z ostrą surówką lub sałatą. Wywar z nóżek zużyć na zupę.