



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

## **Kotlet cielęcy z rusztu**

Podawać z surówką i ziemniakami.

### **Składniki:**

- oliwa, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cielęcina , 20 dag

### **Sposób przygotowania:**

Wyciąć z części kotletowej gruby kotlet z dwoma kostkami żebrowymi, opłukać, wyciąć i odłożyć jedną kostkę, drugą kostkę oczyścić nożem, odrąbać tak, żeby przy mięsie został tylko mały (4 cm) kawałek żeberka. Mięso pobić lekko tłuczkiem na płaski płat, lekko osolić, posmarować oliwą lub masłem, położyć na ruszcie, upiec do miękkości wyjmując w odpowiedniej chwili, abymięso nie wyschło w piekarniku.

