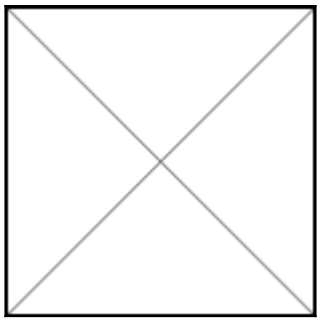

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kotlety baranie po angielsku

Nie dla początkujących

Składniki:

- masło, 5 dag
- słonina, 5 dag
- mąka , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- baranina , 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Z górki odrąbać część kotletowa, z powierzchni zdjąć błony i tłuszcz, pozostawiając na powierzchni „kołnierz" tłuszczu 1,5 cm grubości i mięso zamarynować w warzywach na l—2 dni. Przed przyrządzeniem mięso wyjąć, oczyścić z warzyw i wykrajać kolejna kotlety, licząc po dwie kostki żebrowe na jeden kotlet, każdy kotlet odrąbać od kręgosłupa i każdy kotlet z kostkami odłożyć. Jedną kostkę wyciąć tak ostrożnie, aby nie uszkodzić mięśni, drugą kostkę oczyścić, nadciąć od mięśni i odrąbać tak, żeby przy kotlecie pozostał tylko kawałek kostki długości 4 cm, przyrośnięty u nasady do mięsa. Kotlety, które mają mięso jednolite, nie dzielące się, odłożyć. Z tych kotletów, których mięso dzieli się, odciąć kawałki oddzielone błoną i tłuszczem, kawałki te oczyścić z błon, zemleć, masę wyrobić i podzielić na tyle równych części, z ilu kotletów mięso dzielące się zostało odcięte. Mięso pobić ostrożnie tłuczkiem na płaskie płaty, na każdy płat nałożyć masę mieloną, rozsmarować ją i wygładzić, ukształtować okrągły kotlet; tuż przed smażeniem mięso oprószyć pieprzem, solą i mąką.S topić słoninę, wyjąć skwarki, rozgrzać tłuszcz na patelni i osmażyć kotlety z obydwu stron na rumiano obracając je ostrożnie nożem, aby się nie rozleciały; kotlety mają się mocno przyrumienić i tak szybko, aby soki wewnątrz, mięsa nie ścięły się i pozostały krwawe (ok. 4 min.); przy obracaniu mięsa dla zrumienienia drugiej powierzchni, do tłuszczu dodać masło; kotlet barani po angielsku prawidłowo usmażony ma być soczysty i pulchny, wewnątrz, różowy, nie dosmażony. Kotlety natychmiast podawać na silnie ogrzanym półmisku, skropione tłuszczem ze smażenia. Podawać z frytkami, ziemniakami drążonymi i sałatą liściastą lub fasolka szparagową, kalafiorem, szparagami z wody, porami albo ziemniakami i sosem cebulowym białym. Do frytek i sałaty można na wierzch każdego kotleta położyć krążek masła szczypiorkowego lub chrzanowego.