Porady - mięso mielone

Dodany przez patryshia

Przy przygotowaniu w domu mielonego mięsa, trzeba z niego wyciąć żyły, błony i ścięgna, bo trudno je będzie zemleć. Z tych nieprzydatnych na kotlety resztek można ugotować zupę. Jeśli do mięsa dodajemy cebulę, powinniśmy ją zeszklić, by była miękka, ale nie zrumieniona.
Do kotletów podaje się różne sosy ostre i łagodne.
Przed formowaniem kotletów należy zwilżyć dłonie wodą, aby mięso nie kleiło się i nie przywierało do rąk.
Zamiast bułki czy ryżu do zagęszczenia masy mięsnej można dodać surowy starty ziemniak /przedtem odcisnąć sok/.
Nadaje kotletom - zwłaszcza z wołowiny - pulchność.
Kotlety smaży się najpierw na gorącym tłuszczu, a kiedy są rumiane, dosmaża się na słabszym ogniu.
Masę mięsną, przygotowaną jak na kotlety, można nadziewać cukinię, ziemniaki, paprykę itp.
Mieszanki przyprawowe i zioła dodajemy w zależności od rodzaju mięsa i upodobań smakowych. Zwykle dodajemy pieprz, paprykę słodką lub ostrą, cebulę, czosnek, gałkę muszkałtową, rozmaryn, cząber, zieloną natkę pietruszki, bazylię, koper, tymianek, marjanek, kminek oraz mieszanki chili i curry.

Pulpecik.pl