



przepisy.pl

Kotlet z krowiego wymiona

 90 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- krowie wymię - 0.5 kilogramów
- cebula pokrojona w ćwiartki - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- goździki - 1 sztuka
- ziarna czarnego pieprzu
- mąka - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie umyj, po czym gotuj przez około 30 minut.
2. Po tym czasie wyjmij je i powtórz gotowanie w nowej wodzie. Dodaj liść laurowy, goździki, cebulę pokrojoną w ćwiartki, pieprz oraz Delikat Knorr. Aby mięso było miękkie gotuj je przez 4 godziny na wolnym ogniu.
3. Ugotowane wymię pokrój w dość cienkie plastry i panieruj w kolejności: mąka, roztrzepane jajko, bułka tarta.
4. Smaż rozgrzanym oleju. Dopraw do smaku solą (jeśli uznasz to za konieczne) dopiero po usmażeniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl