

Czary Penelopy

Wykwintny kotlet mielony

**Czy podstawą eleganckiego obiadu dla specjalnego gościa może być kotlet mielony?
Otóż tak.**

Historia, którą chcę Wam opisać, a która udowadnia, że jest to możliwe, wydarzyła się wiele lat temu w moim domu rodzinnym. Któregoś dnia (a była to sobota), mój tato, wracając z uczelni, na której miał cykl wykładów, zadzwonił do domu i poinformował mamę, że przywiezie ze sobą gościa – zaprzyjaźnionego profesora. Poprosił mamę, by przygotowała coś dla nich na obiad. Muszę jeszcze dodać, że były to dawne czasy, gdy w soboty po południu wszystkie sklepy były zamknięte. A w lodówce jedynie mięso mielone.... Nietrudno sobie wyobrazić panikę mojej mamy. No bo jak tu profesorowi, który przyjeżdża z pierwszą wizytą w odwiedziny zaserwować na obiad mielone?? Hańba! Wstyd! Zdruzgotanej mamie z pomocą przyszła moja ukochana kuzynka Gabi, która szczęśliwym trafem akurat była u nas . I jak wiele razy to czyniła, pomogła nam i tym razem. Zakasała rękawy i z typowym dla siebie humorem stwierdziła: *Profesor nie profesor - mojego mielonego zje, aż mu się będą uszy trzęsły. Jeszcze będzie prosił o dokładkę.*



W błyskawicznym tempie na kuchence pojawiły się gotujące się ziemniaki a w drugim garnku buraki. Gdy tamte się gotowały, kuzynka zabrała się za przygotowywanie mielonych. Do mięsa dodała drobnutko posiekaną cebulę, sól pieprz oraz pół łyżeczki suszonego tymianku. W mięsie wylądowało jeszcze jajko i bułka tarta, która miała za zadanie zagęścić masę. Z gotowej masy przygotowała okrągłe spłaszczone steki, które obtoczyła w mące. Pokrojone w plasterki dwie średnie cebule, dusiły się na niewielkim ogniu, pod przykryciem, oprószone

solą, pieprzem oraz sporą szczyptą tymianku. Na patelni zaś smażyły się rzeczony mielone. Ugotowane buraczki kuzynka starła i poddusiła na maśle, oprószając je mąką i doprawiając do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Gdy panowie pojawili się w domu, Mama podała gotowe, pachnące danie. Mielone kotlety obłożone uduszonymi, miękkimi plasterkami cebuli w towarzystwie pure ziemniaczanego oraz duszonych buraczków. Profesor był zachwycony daniem i - tak jak zapowiedziała kuzynka - zjadł obiad wychwalając kucharkę pod niebiosa. O dokładkę nie poprosił, ale to tylko dlatego, że był to człowiek o nieskazitelnym manierach. Po prostu mu nie wypadało.

Na mielone potrzeba:

1/2 kg mięsa mielonego np. z szynki

1 cebula drobno pokrojona

1 jajko

1/2 łyżeczki suszonego tymianku

sól, pieprz do smaku

1 namoczona w mleku kajzerka lub 2-3 łyżki bułki tartej

2 łyżki mąki do panierowania kotletów

olej do smażenia

1. Namoczoną kajzerkę dobrze odciskamy.

2. Cebulkę obieramy, drobno siekamy

3. Do mięsa dodajemy 1 jajko, odcisniętą bułkę, cebulkę, sól, pieprz, rozarty w dłoniach tymianek, dokładnie wyrabiamy (najlepiej dłonią). Jeśli masa jest za luźna, dodajemy bułki tartej i mieszamy do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

4. Z masy mięsnej formujemy płaskie, okrągłe kotlety. Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch