FILETY CIELĘCE DUSZONE

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1477 razy.

80 dag filetów cielęcych,
bułka tarta,
1 ząbek czosnku,
1/2 szklanki oliwy,
1 mała cebula,
nać pietruszki,
2 jaja,
1 kieliszek wytrawnego białego wina,
sól

Filety rozbić, posolić, obtoczyć w jaju i w tartej bułce, podsmażyć w gorącej oliwie. Gdy nabiorą złotawego koloru, przełożyć do garnka, a w pozostałej części oliwy dusić siekaną cebulę, czosnek oraz nać pietruszki. Podduszone warzywa włożyć z tłuszczem do garnka, w którym ułożono filety, postawić na ogniu, wlać wino. Kiedy sos wyparuje, dolać dużą łyżkę rosołu i jeszcze raz dusić na małym ogniu, pod przykryciem, przez około 12-15 min, aż mięso będzie miękkie.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD