Filety w sosie estragonowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2528 razy.

8 małych kawałków cielęciny bez kości /60 dag/,

3 łyżki oleju,

sól, pieprz.

SOS:

1/4 szklanki białego wytrawnego wina,

1 szklanka śmietany,

1 łyżka masła,

1/4 łyżeczki suszonego estragonu,

sól, pieprz.

Mięso opłukać, zbić tłuczkiem i smażyć 2-3 minuty z obu stron na silnie rozgrzanym oleju. Następnie posypać solą oraz pieprzem, przełożyć do żaroodpornego naczynia i trzymać w cieple.

Przygotować sos:

Do tłuszczu po smażeniu mięsa wlać wino, a po chwili śmietanę, zagotować, dodać masło i estragon.

Doprawić solą i pieprzem.

Przed podaniem polać filety sosem.