
Sznycel cielęcy a la ambasador

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2361 razy.

50 dag cielęciny bez kości,

2 dag mąki,

tłuszcz,

10 dag szynki,

15 dag pieczarek,

2 dag masła,

2 dag mąki do zasmażki,

1 szklanka mleka,

50 ml śmietany,

5 dag sera żółtego,

sól, pieprz

Mięso umyć , zdjąć błonę, pokroić w poprzek włókien na porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, uformować tasakiem i ręką prostokątne sznycele o grubości 1 cm. Posypać przyprawami i mąką, zrumienić z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki razem z szynką, obłożyć sznycele. Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc rozprowadzić zimnym mlekiem szybko mieszając trzepaczką, zagotować i gotować 6-8 min. na małym ogniu. Pod koniec gotowania wlać śmietanę, doprawić , połączyć przygotowane sznycele, posypać startym serem i zapiec. Podawać z ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>