
Kotlety cielęce panierowane ze śmietaną i sokiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2046 razy.

2 cienkie kotlety cielece

1 jajko

maka

tarta bulka

sol, pieprz

masło,

olej

sok z cytryny

śmietanka

Ugotować młode ziemniaki lub makaron

Cielęcine umoczyć w mące, jajku, i bułeczce. Na patelni rozgrzać łyżeczkę masła i łyżeczkę oleju. Kotlety obsmażyć po obu stronach, zalać 3 łyżkami śmietanki, dodać sol, pieprz, ćwierć łyżeczki soku z cytryny, doprowadzić do wrzenia,

podawać natychmiast na makaronie lub z kartoflami.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)