
Eskalopki cielece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3571 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

400 g cieleciny z udzca,

100 g masła,

1 łyżka oliwy,

3 łyżki maki,

100 ml białego wina,

2 łyżki soku cytrynowego,

sol, pieprz,

1 papryka i 1 cytryna do przybrania.

1. Mieso umyc, pokroic w poprzek włókien na bardzo cienkie plastry (ok. 5 mm grubosci). Osuszyc, nie rozbijac. Posypac sola, pieprzem i maki.

2. Na patelni rozgrzac 1 łyżke masła i oliwe. Ulozyc eskalopki tak, by cala

powierzchnia patelni byla zakryta. Smazyc na srednim ogniu po 2-3 min z kazdej strony. Zdjac z patelni i trzymac w cieple.

3. Na patelnie wlac wino i sok cytrynowy. Zagotowac, odparowac do 1/2 objetosci. Wlozyc pozostale maslo i wymieszac sos.

4. Ulozyc eskalopki na ogrzanym polmisku, polac sosem, przybrac plasterkami cytryny i od razu podawac.

5. Mozna rowniez polac eskalopki sosem bearnenskim lub usmazyc z plasterkami

bekonu. Wtedy na patelnie wlac wino, wymieszac z pozostalym tluszczem, zagotowac i polac eskalopki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)