
Sznycle cielece ze smietana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2159 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

400 g cieleciny z udzca,

30 g masla,

2 lyzki maki,

250 ml smietany,

3 lyzki soku cytrynowego,

3 filety anchois,

1 lyzeczka startej skorki cytrynowej,

1/2 lyzeczki estragonu,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, pokroic skosnie w poprzek wlokien na 4 sznycle. Rozbic lekko tłuczkiem, posypac sola, pieprzem i maki.
2. Na patelni rozgrzac maslo. Wlozyc sznycle, smazyc na srednim ogniu z kazdej strony 3-4 min.
3. Sznycle przelozyc do garnka. Zalac smietana wymieszana z 1/2 lyzeczki maki. Dodac sok cytrynowy i starta skorke z cytryny dokladnie umytej i sparzonej wrzatkciem.
4. Dusic na malym ogniu pod przykryciem 20-25 min. Pod koniec pieczenia dodac estragon i roztarte filety anchois. Dopractic sola i pieprzem.
5. Sznycle podawac z kladzionymi kluskami i zielona salata w sosie winegret.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 66.

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