
Scaloppine al limone

Dodano: 2008-06-05 18:25:02

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1763 razy.

Na 4 osoby :

12 plastrów mięsa z drobiu ,o wieprzowiny (wołowina jest trochę za twarda)-

mąka do obtaczania

olej do smażenia

1/2 kostki rosolowej

1/2 cytryny

woda,sól,pieprz ząbek masła

mięso dobrze zbijamy obtaczamy w mące i smażymy na złoty kolor (nie spalamy) odkładamy na bok po usmażeniu ostatniego kawałka mięsa wylewamy tłuszcz i oplukujemy patelnię wkładamy wszystkie mięso zalewamy wodą 3/4 szklanki, wkładamy kostkę rosolową, pieprz i gotujemy do powstania sosiku kremowego wyciskamy sok z cytryny (jak nie ma cytryny może być też i wino białe wytrawne 1/2 szklanki) dosypujemy sól do smaku i masło odczekamy chwilę i danie gotowe. Smacznego! to danie polecam dla dzieci jest pyszne i bardzo delikatne podajemy razem z ziemniakami i nawet z ryżem na biało i oczywiście salata

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska Italia <dory61@alice.it>