
Kotlet wołowy z białym winem i pieczarkami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1584 razy.

Usmażyć jak wyżej jeden lub więcej kotletów i pozostawić je na gorącym półmisku, tymczasem na maśle, w którym się smażyły, zrumienić łyżkę mąki, wlać kieliszek białego wina, trochę soli i pieprzu białego i wkrajać kilka świeżych pieczarek, gotować przez kilka minut, a na wydaniu wcisnąć trochę soku cytrynowego. Sos ten podać oddzielnie lub poleć nim kotlety.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"