

eskalopki cielęce

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	40 dkg
sok z pomarańczy	1 szt
skórka z pomarańczy	
pomarańcza	1 szt
masło	2 łyżki
mąka	1,5 łyżki
miód	1 łyżka
śmietana	3 łyżki
sól do smaku	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i osuszamy kroimy na 4 plastry i lekko rozbijamy, solimy obtaczamy w mące i smażymy z obu stron na rozgrzanym maśle, następnie przekładamy do płaskiego rondla i utrzymujemy w ciepłe. Na patelni z masłem dajemy pozostałą mąkę i dokładnie mieszamy dodajemy imbir, otartą skórkę i sok z 1 pomarańczy, miód i mieszamy gotujemy i wlewamy do mięsa przykrywamy i dusimy na małym ogniu 30 min. Pod koniec duszenia wlewamy śmietanę.