

Amoretki



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

amoretki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Amoretki są to mleczone znajdujące się w grzbiecie wołów. Opłukane na surowo oczyścić z błonki, obgotować w wodzie z solą i octem, pokrajać w kawałki o grubości 2,5 cm i wrzucać w sos do potrawy, kotletów lub też użyć na paszteciki w muszelkach. Podawać w cytrynowym lub pieczarkowym sosie z dodatkiem korniszonów.