

Cielęcina doskonała



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety cielęce	4 szt
puszka zielonego groszku	
wędzonego boczku	50 g
oliwa	
masło	
łyżka przecieru pomidorowego	
czosnek	
tymianek	
mąka	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozbij młotkiem do mięsa kotlety z cielęciny. Oprósz każdy solą, pieprzem i mąką. Rozgrzej na dużej patelni oliwę i usmaż na ostrym ogniu. Kiedy cielęcina się przyrumieni na złoty kolor. Pokrojony wędzony boczek, czosnek i cebulę obsmaż na maśle. Dodaj groszek, przecier pomidorowy i przyprawy, kotlety cielęce, podlej odrobiną wody i duś na małym ogniu przez kilka minut. Podawaj z ziemniakami i marchewką.