

Sznycle cielece Marsala



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sznycle cielece(po ok.180g)	4
łyżek oliwy	6
dymki	3
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sok z jednej cytryny	
łyżka mąki ziemniaczanej	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sznycle umyć i osuszyć. Zalać winem wymieszanym z 4 łyżkami oliwy. Przykryć i włożyć do lodówki na 60 minut. Dymki oczyścić, drobno pokroić. Sznycle osączyć z marynaty, smażyć na 2 łyżkach oliwy po 4 min z każdej strony. Doprawić solą i pieprzem, trzymać w cieple. Do tłuszczu po smażeniu mięsa dodać sok z cytryny, marynatę i bulion. Sos nieco odparować, dodać dymkę, dusić ok. 3 min. Zagęścić mąką ziemniaczaną z odrobiną wody. Podać ze sznycłami np. makaronem.