

Kotlety cielęce



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	50 dag
mąka	2 łyżki
śmietana 30%	120 ml
oliwa	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dzielimy na 4 kotlety, oprószyć solą i pieprzem. Smażyć na oliwie. Na tą samą patelnię z oliwą po smazeniu mięsa wlewamy śmietanę, zagotować. Sosem polewamy kotlety.