

Eskalopki cielęce pomarańczowe



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęca sznycłówka	50 dag
masło	5 dag
pomarańcze	2 sztuki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pomarańczy wyciskamy sok i mieszamy z 2 łyżkami wody. Mięso kroimy skośnie w poprzek włókien na 5 cienkich kotletów. Oprószamy je solą, pieprzem i mąką, smażyjemy na maśle po 4 min z każdej strony, polewając mięso sokiem z pomarańczy. Gdy mięso jest już usmażone na złoty kolor, dodajemy resztę soku i masła i dusimy pod przykryciem ok. 5 minut.