cielecina w czerwonym winie

EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	4 kotlety
rozmaryn	do smaku
olej do smażenia	
śmietana 12%	200 mililitrów
bulion	100 mililitrów
wino czerwone	300 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcine delikatnie rozbijamy, obsmażamy na rozgrzanym oleju dodajemy rozmaryn podlewamy bulionem i winem dusimy 30 minut az płyn trochę odparuje dodajemy smietanę doprowadzamy do wrznia , przyprawiamy do smaku.