



Ингредиенты:

- 600 г телятины,
- 75 г сливочного масла,
- 25 г пшеничной муки,
- 100-150 г репчатого лука,
- 50 г моркови,
- 5 г корня петрушки,
- 25 мл лимонного сока,
- 750 г гарнира,
- 1/2 лимона, зелень,
- черный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Из поясничной части или задней ноги телятины нарезать порционные куски, слегка отбить их и обжарить. Бульон, в котором припускалась телятина, процедить и приготовить на нем белый соус, который загустить мукой. Гарнировать блюдо рассыпчатой рисовой кашей, отварным картофелем или картофельным пюре. При подаче на куски телятины положить соус, морковь, лук, петрушку, лимонный сок, лимон, зелень.