



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, обжаренный лук и лимонный сок.