



Ингредиенты:

- 800 г телятины,
- 100 г белых грибов,
- 75 г сливочного масла,
- 30 мл уксуса или сок 1,5 лимона,
- 25 г пшеничной муки,
- 750 г гарнира, зелень петрушки,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Порционные куски телятины нарезать кубиками, добавить мелко нарезанные белые грибы, сливочное масло, уксус или лимонный сок, соль и перец. Уксус и лимонный сок улучшают вкус мяса; кроме того, оно становится белее. При подаче на блюдо положить припущенную котлету, на нее - нарезанные ломтиками белые грибы. Каждую котлету посыпать измельченной зеленью петрушки. Гарнировать отварными овощами, заправленными маслом, жареными овощами или отварным картофелем.