



Ингредиенты:

- 600 г телятины,
- 50 г сливочного масла,
- 250 г сметаны,
- 1 лимон,
- 30 г пшеничной муки,
- 75 мл крепкого мясного бульона,
- 750 г гарнира,
- зелень петрушки или листики свежей мяты,
- красный молотый перец,
- соль по вкусу.

Приготовление

Из почечной части или задней ноги телятины нарезать плоские куски, слегка отбить их тупкой, и нарезать поперек волокон. Готовое мясо переложить на тарелку, а сам бульон, в котором оно варилось, процедить и вылить в кастрюлю.

Если сметана достаточно кислая, то лимонный сок в соус можно не добавлять.

При подаче куски мяса положить на блюдо, полить соусом и посыпать измельченной зеленью петрушки.