



Ингредиенты:

- 650 г телятины,
- 50 г репчатого лука,
- 25 г корня петрушки или сельдерея,
- 25 г моркови,
- 75 г сливочного масла,
- 50 г пшеничной муки,
- 125 г томата-пюре,
- 100 г хлебных крошек,
- 1 яйцо,
- 60 г жира для фритюра,
- 750 г гарнира,
- лавровый лист,
- перец горошком,
- черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовление

Обработанную телячью грудку нарезать на порционные куски, натереть на крупной терке морковь, лук, петрушку, сельдерей, чеснок, добавить томат-пюре, сливочное масло, соль, перец, лавровый лист, варить 15 минут. Затем добавить хлебные крошки, жарить в масле до золотистого цвета. Подавать с гарниром.