

Ескалопи із телятини у лимонному соусі

Родзинкою даного рецепту є використання лимону - саме його сік надає страві свіжості, а цедра - апетитного вигляду та аромату.

Ескалоп (із французької escalope) — страва, яка готується з рівного, круглого, тонкого шматка м'яса, переважно з кращої частини туші.

Ескалопи, на противагу відбивним, готуються без панірування чи кляру.

- 12 шматків телячої вирізки
- 100 мл білого сухого вина
- 3 столові ложки соку лимона
- 50 мл бульйону
- 50 г вершкового масла
- 1 щіпка нарізаної зелені петрушки
- сіль, перець, олія

Із телячої вирізки тонко нарізати 12 шматків по 30 г кожен, або використати уже готові нарізані шматки телятини. Прикривши шматок м'яса харчовою плівкою, легко відбити кухонним молоточком, підвернувши нерівні кінці, надати круглої, акуратної форми. Шматки м'яса легко притрусити мукою, зайву струсити.

На невеликому вогні нагріти сковорідку і у малій кількості олії легко обсмажити ескалопи по 40-50 секунд з кожної сторони. Полити м'ясо вином, посолити і поперчити. Коли випарується вино, полити соком лимону і протушувати ще 1 хв. Викласти ескалопи на теплу таріль.

Утворений від смаження соус розвести бульйоном, додати масло і зелень петрушки. Довести до кипіння та полити соусом м'ясо. Прикрасити лимонною цедрою, нарізаною "жульєном", тобто тонкими ниточками за допомогою спеціального ножа, або ж потерти цедру на дрібній терці.

