

Телячі ескалопи у соусі з білих грибів

Білі гриби - надзвичайно смачні, із неповторним духм'яним ароматом. Ці пахощі вповні передаються кожній страві, у яку їх кладуть.

- 12 шматочків телячого битка, тонко нарізаного
- 2 білих великих гриби, свіжих чи морожених
- 1 маленька цибулина
- 1 гілка шавлії
- 70 мл білого сухого вина
- 2 столові ложки томатного соусу
- 100 мл бульйону
- 50 г вершкового масла
- 2 ложки оливкової олії
- дрібка посіченої петрушки

Почистити і тонко нарізати гриби та цибулину.

Із телячого битка тонко нарізати 12 шматків по 30 грам кожен. Відбити ескалопи молоточком для м'яса та перед тим підгорнути нерівні кінці, прикрити шматки харчовою плівкою й надати круглої, акуратної форми. Присипати легко борошном, зайве струсити.

Нагріти на малому вогні сковорідку з олією та маслом. Невеликими порціями обсмажити ескалопи по 40-50 секунд з кожної сторони, не доводячи їх до золотистого кольору. Посолити, поперчити й викласти на таріль.

У соусі від смажіння легко запасерувати цибульку з гілкою шавлії. Додати гриби та обсмажувати їх 1-2 хв, помішуючи.

Повернути ескалопи у сковорідку, збільшити вогонь, влити вино та випарувати його протягом 1 хв. Додати томатний соус і бульйон та тушувати ще 5 хв. Наприкінці посолити й поперчити до смаку та посипати зеленню петрушки.

Ескалопи викласти на блюдо для подачі, щедро поливши соусом з грибами.

