

Телятина під цибулевим соусом

Страва баварської кухні в селянському стилі.

У традиційній німецької кухні більшу частину займає саме баварська кухня. Вона відрізняється своєю простотою в приготуванні, а також щедрими порціями та ситною їжею. Простота страв, з якою вони готуються, з'єднана з неймовірним смаком.

У цій рецепті тушкова в сметані цибуля надає ніжній телятині солодкавого смаку та апетитного аромату.

Всім відомі знамениті баварські ковбаси, рульки і паштети. Ковбас в Баварії неймовірно багато. Кожен населений пункт може розповісти про свій фірмовий рецепт приготування ковбаси. Але особливою популярністю користуються мюнхенські сосиски, які готують з яловичини, сала та свіжої петрушки.

Та не всі знають що холодець баварці люблять не менш ніж українці. Оскільки використовують всі м'ясні продукти, то і видів холодцю досить багато. Як складові холодцю, часто використовуються яйця, оцет, солоні огірки та інші продукти.

-
- 2 столові ложки оливкової олії
 - 2 столові ложки вершкового масла
 - 5 великих цибулин
 - 10 шт. телячих ескалопів
 - 1 столова ложка сметани
 - 1 склянка сухого білого вина
 - сіль, перець

Цибулю почистити і нарізати півкільцями.

У сковорідці нагріти оливкову олію і вершкове масло. Додати цибулю і тушувати на малому вогні часто помішуючи, приблизно від 20 до 30 хвилин, не доводячи до коричневого кольору. Збільшити вогонь, влити вино і випарити його протягом 5хв., тоді додати сметану, сіль, перець перемішати

та продовжувати тушкувати на малому вогні.

Тим часом телятину нарізати тонкими шматками, відбити молоточком, прикриваючи м'ясо харчовою плівкою і надаючи йому округлої акуратної форми.

У іншій сковорідці нагріти ще 2 ложки олії і обсмажити ескалопи по 2 хвилини з кожного боку. А тоді посолити і поперчити їх. Викласти телятину на цибулю зі сметаною і протушкувати ще 5-7 хв. помішуючи.

Смакуватиме із відвареною картоплею.

