

kotleciki w sosie truflowym

Przepis dodany przez użytkownika kaczuszka0901

Przekąska

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi kurczaka lub cielęcina - 2/kawałek
- masło - 2 łyżka(i)
- oliwa - 2 łyżka(i)
- brandy - 3 łyżka(i)
- kremówka - 3/4 szkl.
- mąka - trochę
- sól -
- pieprz -
- gotowa pasta truflowa - tuba lub słoik
- ewentualnie pieczki lub prawdziwki - kilka

Przydatne akcesoria:

Łyżki, patelnia, talerze

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić na małe kotleciki, lekko roztluc. Przyprawić, oprószyć mąką. Usmażyć z obu stron na maśle z oliwą, ewentualnie z grzybami. Mięso zdjąć z patelni, trzymać w cieple. Na patelnię wlać brandy, odparować. Wlać śmietankę, gotować, aż zgęstnieje. Przyprawić sos do smaku pastą truflową, solą i pieprzem, połączyć z mięsem

Jak podawać?

Tak jak na zdjęciu

Uwagi:

ze strony www.ugotuj.to