Milánské kotlety

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Šalotka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Jarní cibulka 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Bazalka 1 hrst
- Petrželka 1 hrst
- Nasekaný tymián 1 lžíce
- Bílé balzamiko 2 lžíce
- Bílé víno 200 ml
- Telecí kotlety s kostí 4 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Smetana 50 ml
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej 1 ks
- Citron 1 ks
- Listový salát 1 ks

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle orestujte nasekanou šalotku spolu s česnekem a jarní cibulkou, přidejte bobkový list, sůl, pepř, bylinky, zalijte balzamikem a redukujte. Přilijte víno, nechte odpařit alkohol a odstavte z plotny. Do vychladlého láku ponořte očištěné kotlety a nechte alespoň 2 hodiny odležet. Pak kotlety vyjměte a okapat. Osolte, opepřete a obalte v trojobalu (mouka, vajíčko se smetanou a nasekanou petrželkou a strouhankou). Kotlety smažte na oleji z obou stran podle velikosti 6-8 minut z každé strany, zakápněte citronem. Podávejte se salátem.