

Milánské kotlety

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na másle orestujeme nasekanou šalotku spolu s česnekem (2 stroužky) a jarní cibulkou, přidáme bobkový list, sůl, pepř, bylinky (1 hrst bazalky, 1 hrst petrželky, 1 lžíce nasekaného tymiánu), zalijeme balzamikem a redukujeme. Přilijeme víno, necháme odpařit alkohol a odstavíme z plotny. Do vychladlého láku ponoříme očištěné 4 kotlety s kostí a necháme alespoň 2 hodiny odležet. Pak kotlety vyjmeme a necháme okapat. Osolíme, opepříme a obalíme v trojobalu (mouka, vajíčko se smetanou a nasekanou petrželkou a strouhanka). Kotlety smažíme na oleji z obu stran podle velikosti 6 až 8 minut z každé strany, zakápneme citronem. Podáváme se salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 2 g
- **Salát hlávkový** - 200 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Citróny** - 40 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Telecí maso 550 g** - 800 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 40 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

