Teleci kotleti sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 telecih kotleta
- 4 kašike maslaca
- 2 dl kisele pavlake
- 1,5 dl belog vina
- biber
- so

Priprema

Pripremljene kotlete posoliti, pobiberiti i kratko propržiti na dobro zagrejanom maslacu, da porumene. Izvaditi, odložiti u zagrejanu vatrostalnu posudu i ostaviti na toplo mesto.

U preostali sok od pecenja uliti belo vino i kuvati da uvri za trecinu, uz neprestano mešanje varjacom da se skine zapeceni sok sa dna posude. Dodati razmucenu kiselu pavlaku i kuvati 2 minuta.

Pržene kotlete preliti pripremljenim sosom, dekorisati po želji i poslužiti toplo.