

Teleci kotleti sa bosiljkom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 telecih kotleta
- 100 g maslaca
- 1 dl belog vina
- 3 kašike bistre telece supe
- 1 kašika maslaca
- 1 kašicica naseckanog bosiljka
- biber
- so

Priprema

Pripremljene kotlete posoliti, pobiberiti i kratko propržiti na dobro zagrejanom maslacu, da porumene, smanjiti temperaturu i nastaviti sa prženjem još 15 minuta. Izvaditi šnicle i poreati na topao tanjir za posluživanje.

U preostali sok od pečenja uliti belo vino i kuvati da uvri za trecinu, uz neprestano mešanje varjacom da se skine zapeceni sok sa dna posude, doliti bistru telecu supu, zaciniti bosiljkom i pustiti da provri.

Pripremljenim sosom preliteri pržene kotlete, dekorisati po želji i poslužiti toplo.