Teleci kotleti

Sastojci

Potrebno je:

- 4 teleca kotleta
- 80 g margarina
- 50 g miroije
- 3 šampinjona
- 20 g maslaca
- peršun
- so

Priprema

Pripremljene telece kotlete malo posolimo i stavimo u mast da sa obe strane porumene. Izvadimo, uzmemo malo masti na kojoj se pržilo, pospemo brašnom i sa maslacem prokuvamo. Kotlete ponovo stavimo i malo prodinstamo. U meuvremenu sitno iseckamo miroiju i šampinjone, malo propržimo i pospemo peršunom. Kada meso iznesemo na sto, premažemo ga sa proprženom miroijom i šampinjonima. Kao prilog služimo pilav.