DANA PİKATASI BERGAMASKO (FRANSA)

PICCATA DE VEAU BERGAMASCO

4 kişi için MALZEME :
16 adet küçük dana eti cevizden biraz büyükçe tranş - yumurta, veya sokum (400 gr.)
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
2 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 çay fincanı dilimlenmiş mantar
4 çorba kaşığı domates komkase
4 adet yumurta
4 çorba kaşığı un

YAPILIŞI :
Etleri bıçak sırtı kalınlığında dövüp inceltip tuzlayıp biberleyiniz
Dört adet yumurtayı bir kapta hafifçe çırpınız
Etleri önce hafif una sonra yumurtaya bulayınız
Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp etleri yanyana tavaya koyunuz
Kızgın ateşte birer dakika alt üst kızartıp bir servis tabağına diziniz
Tavadaki yağı döküp tavaya bir kaşık tereyağını koyup mantarı ilâve ediniz, az tuzlayıp biberleyerek bir iki dakika sote yapıp etlerin üzerine ortasına boydan boya mantarı ve domates komkaseyi düzgünce koyunuz
Kalan tereyağını hafifçe kızartarak üzerine döküp yanında ayrı olarak tereyağlı ispaketi ile servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15527 • adı:DANA PİKATASI BERGAMASKO (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:38