

Cotlete rusesti

Ingrediente

500 g carne tocata
1/2 franzela
1 ceasca de lapte
2 linguri de unt
sare
3 linguri de pesmet
1/4 l smantana
1 lingurita de faina
1 lingura de patrunjel tocat
piper macinat
1 ceapa mare

Preparare

Carnea se amesteca peste ceapa calita in unt si franzela inmuata in lapte si faramitata bine, se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se fac cotlete cu mana umeda din acest amestec, se dau prin pesmet si se prajesc in unt. Cotletele se pun intr-o cratita emailata, se acopera cu smantana si se fierb impreuna pe foc mic zece minute. In smantana se desface o lingurita de faina. Cand sosul a scazut putin, se ia cratita de pe foc si se presara peste cotlete verdeata tocata marunt. Mancarea se serveste calda.