

Escalop a la grec

Ingrediente

6 felii de carne
1 ceasca de ulei
sare
150 g masline
1 lingurita boia de ardei
1 ceasca supa de carne
piper macinat

Preparare

Se spala carnea sub jet de apa rece, se usuca in prosop curat, se bat bucatile cu batatorul de lemn, se sareaza si se pipereaza dupa gust, apoi se prajesc in ulei incins. Se rumenesc bucatile cate doua-trei minute pe fiecare parte si se lasa in uleiul in care s-au prajit. Se acopera cu o cana de supa de carne si se lasa la foc mic sa fiarba inabusit.

Se scot samburii maslinelor, se clocotesc cateva minute si se clatesc cu apa rece. Se pun peste escalopuri cand acestea sunt aproape gata. Se coloreaza sosul cu boia de ardei, se sareaza si se mai lasa putin pe foc. Escalopurile se servesc fierbinti, cu sosul in care s-au facut.