

Cotlete de caprioara

Cotlete de caprioara

Ingrediente :

6 cotlete de caprioara, 1 lingura de unt, 2 lingurite de ulei, sare

Preparare :

Se taie cotletele de circa 2 cm grosime si se bat usor ca sa se mai subtieze. Se pune intr-o tigaie untul amestecat cu ulei. Cind grasimea s-a incins bine, se pun cotletele si se frig pe o parte si pe alta. Nu trebuie lasate sa se usuce. Se servesc cu sos de ciuperci sau cu cu sos de vin la care se adauga si sosul din vasul in care s-au fript. Pofta mare