

Cotlet de vita cu smintina

Cotlet de vita cu smintina

Ingrediente :

1 kg cotlet de vita, 2 cepe, 100 ml ulei, 1 lingura faina, 200 g smintina

Preparare :

Speli carnea si o tai in bucati mari. Cureti, speli si tai marunt o ceapa. Inabusi in ulei, la foc mic, carnea impreuna cu ceapa, turnind din cind in cind cite putina apa calda. Desfaci faina in smintina. Cind carnea este bine fiarta iar sosul a scazut, adaugi smintina. Dai focul la mic, sarezi si lasi sa mai dea un clocot, doua. Se poate servi cu cartofi natur. Se decoreaza cu marar sau patrunjel tocat fin. Foarte gustos. Pofta buna.