



## Prírodný rezeň s petržlenovou omáčkou

### **Suroviny**

4 ks. Teľacie kotlety (každý asi 180 g)  
70 ml bieleho vína  
500 ml hovädzí vývar  
1 citrón  
70 ml šľahačky  
1 lyžica kyslej smotany  
1 čajová lyžička múky  
1 lyžica petržlenovej vňate (nasekanej)  
12 ks. kôpru so stonkou  
soľ  
korenie  
múka  
olej

## Postup

Rezne naklepeme osolíme,okoreníme,obalíme v múke a osmažíme do svetlo hneda asi na 3 lyžiciach oleja.

Podlejeme vínom a chvíľu podusíme.Dolejeme vývar a varíme do mäkka asi 30 minút.

Medzitým očistíme citrón a kôru nakrájame na tenké pásiky.Bielu šupku pod kôrou odstránime.

Vyberieme kotlety z omáčky ale udržiavame ich v teple.Vlejeme šľahačku a povaríme.

Do smotany vmiešame lyžičku múky a tento krem vmiešame do omáčky cez jemné sítko a pridáme petržlen.

Nakoniec do omáčky vložíme teplé kotlety a ešte krátko povaríme.

Podávame ozdobené citrónovou kôrou a kôprom.