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.