



## Escalop de vită cu sos de roșii

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 g	pulpa de vițel, felii	2 linguri	făină
	sare, piper		boia de ardei
	Sosul de roșii:	300 ml	suc de rosii
5	căței usturoi pisați	200 ml	supă de vită
50 ml	vin alb	50 g	unt
	sare, piper		pătrunjel verde
	busuioc, oregano		

### Instructions

Un preparat simplu, rapid, ce poate fi însoțit de garnituri diverse, precum paste, cartofi (natur sau piure) sau, de ce nu, legume asortate la cuptor.

**Pasul 1.** Bate feliile de carne ca pentru șnițele.

**Pasul 2.** Amestecă făina cu sare, piper și boia de ardei, apoi tăvălește feliile de carne prin amestec.

**Pasul 3.** Prăjește carnea pe ambele părți în ulei de măsline, apoi scoate-o pe o farfurie și păstrează-o la cald.

**Pasul 4.** Pregătește sosul. Topește untul în tigaie și călește ușor usturoiul.

**Pasul 5.** Adaugă supa de carne, vinul și sucul de roșii.

**Pasul 6.** Condimentează cu sare, piper, busuioc și oregano, după gust.

**Pasul 7.** Fierbe sosul 5 minute, apoi adaugă și feliile de carne.

**Pasul 8.** Lasă-le la fiert până când sosul se îngroașă, iar carnea este fragedă.

Servește escalopul cu sos de roșii cu piure de cartofi.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Escalop de vită cu sos de roșii

Stand 17.12.2023