

Эскалопы в соусе "пиццайола"



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 500 г
- Базилик по вкусу
- Каперсы в соли 10 шт.
- Оливковое масло 20 г
- Перец по вкусу
- Сливочное масло 20 г
- Соль по вкусу
- Сушеный орегано по вкусу
- Телятина (ломтики) 600 г
- Черные оливки 100 г
- Чеснок 1 зубчик



Приготовление

1. Разрежьте оливки пополам и промойте каперсы от лишней соли.
2. Хорошо отбейте телятину, посолите и поперчите по вкусу.
3. Разогрейте на сковороде только половину сливочного масла и подрумяньте половину мяса до золотистого цвета.
4. Выложите ломтики телятины на блюдо, а затем сделайте то же самое со второй половиной масла и мяса.
5. В этой же сковороде разогрейте оливковое масло и подрумяньте чеснок до золотистого цвета, а затем удалите его.
6. Добавьте **Мякоть томатов в кубиках Pomì**, оливки, каперсы и щепотку соли. Готовьте все вместе буквально 1 минуту, чтобы ароматы соединились.
7. Выложите телятину в томатный соус таким образом, чтобы она погрузилась в него полностью.
8. Убавьте огонь и готовьте все вместе еще 5-7 минут, следя за тем, чтобы соус не стал слишком густым.
9. Выложите эскалопы в тарелку для подачи на стол и добавьте соус.
10. Щедро посыпьте готовое блюдо орегано и украсьте несколькими листиками базилика.