



przepisy.pl

Eskalopki zapiekane z mozzarellą



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 400 gramów
- pomidory (sparzone, bez skóry) - 2 sztuki
- ser mozzarella - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- makaron tagliatelle - 200 gramów
- śmietana - 200 mililitrów
- białe wino - 100 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- kilka listków świeżej bazylii

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron. Pomidory pokrój na ćwiartki, usuń z nich gniazda. Mozzarellę pokrój w plastry.
2. Mięso oczyść, pokrój w plastry. Płaty mięsa rozbij delikatnie tłuczkiem, oprósz przyprawą do mięs i złóż. Powstałe w ten sposób eskalopki oprósz mąką i obsmaż na patelni.
3. Mięso przełóż na talerz. Na każdy kotlecik nałóż listek bazylii, ćwiartkę pomidora, oraz plaster sera. Całość zapiecz chwilę w piekarniku.
4. Na patelni po smażeniu mięsa podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę. Całość zalej winem, gotuj aż zupełnie odpakuje, wlej śmietanę, dodaj esencję do sosu Knorr i dokładnie wymieszaj. Sos gotuj 2-3 minuty aż zgęstnieje. Eskalopki podawaj z makaronem przesmażonym na oliwie, polane obficie powstałym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl