

Bazsalikomos-olívás borjúszeletek

Előkészítési- és főzési idő: 20 perc

Hozzávalók 4 személyre:

- 600-800 gr igen vékony borjúszelet
- 50 gr magozott zöld és/vagy fekete olívabogyó
- egy kis csokor bazsalikom
- 20 cl fehérbor
- 20 cl csirkeleves (víz + egy fél csirkeleves kocka)
- 1 evőkanál liszt
- 2 evőkanál olívaolaj
- egy darabka vaj
- só és bors



Elkészítése:

1. Vágjuk a borjúszeleteket három részre. A darabok egyik felét tegyük egy nagy, nem tapadós falú, olvasztott vajot tartalmazó serpenyőbe. Gyorsan süssük barnára mindkét oldalukat, és tegyük tányérra őket. Tegyük egy evőkanál olajat a serpenyőbe és süssük barnára a többi szeletet is. Ezeket is tegyük félre a többihez.
2. Öntsünk egy evőkanál olajat a sütőbe, majd tegyük hozzá a lisztet. Keverjük egy percig, ezután adjuk hozzá a fehérbort és a levesalapot. Kaparjuk fel az alját, majd jól keverjük fel és 2 percig közepes lángon pároljuk. Ha szükséges, szűrjük le a szószt és úgy öntsük vissza a serpenyőbe.
3. Adjuk hozzá a karikára vágott olívát és tegyük bele a hússzeleteket. 5 percig hagyjuk párolódni. Tegyük bele a vágott petrezselymet, és ízlés szerint fűszerezzük.
4. Melegen tálaljuk, friss tésztával és zöldséggel.

A Buscopan 10 mg bevont tableta és a Buscopan Forte 20 mg filmtabletta vény nélkül kapható hioszcin butilbromid hatóanyagú gyógyszerek

A kockázatokról és a mellékhatásokról olvassa el a betegájékoztatót vagy kérdezze meg kezelőorvosát, gyógyszerészét!