Котлеты «Империял» (австрийская кухня)

150 г телятины, 40 г грибов, 30 г сливочного масла, 5 г муки, 1 яйцо, перец чёрный молотый, соль – по вкусу.

Вырезать порционные куски телятины, сформировать котлеты, посолить, поперчить, отпанировать в муке и жарить в сливочном масле на слабом огне под крышкой.

Затем котлеты перевернуть, положить в сковороду нарезанные ломтиками и приправленные свежие грибы. Жарить до готовности.

Из яйца сделать тонкий омлет, на него положить котлету, покрыть её грибами, края омлета завернуть. Подавать, окропив оставшимся от жаренья соком, разведённым небольшим количеством бульона.