

Телячья печёнка по-берлински (немецкая кухня)

4 ломтика телячьей печенки по 150 г, 2 большие луковицы, 3 крупных яблока, 3 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, дважды на кончике ножа белого перца.

Ломтики печенки зачистить от пленок, удалить желчные протоки, вымыть и осушить. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Цельные яблоки разрезать на 8 поперечных ломтиков каждое.

Печенку обвалить в муке, лишнюю муку стряхнуть. Растопить 1/3 масла. Подрумянить на нем с обеих сторон ломтики яблок и переложить их в теплое место. На том же масле хорошенько подрумянить колечки лука и тоже отложить в теплое место.

В другой сковороде разогреть оставшее масло и пожарить на нем 3-4 минуты ломтики печенки с обеих сторон, поливая маслом из-под яблок и лука.

Печенку поперчить, положить на разогретое блюдо, а сверху накрыть жареными яблоками и луком.