

Биточки в луковом соусе

Для котлетной массы: 120 г мяса говяжьего, 10 г хлеба, 15 г свинины, 15 г лука, 15 г масла сливочного, 15 г воды, соль, специи.

Для соуса «Мадера с луком»: 350 г лука репчатого, 75 г уксуса винного, 45 г масла, 50 г вина, 800 г соуса красного, специи.

Приготовленную котлетную массу разделать в виде биточков и обжарить. Подавать по 2 биточка с отварным картофелем, полив соусом «Мадера с луком» и маслом.

Приготовление соуса «Мадера с луком»: мелко шинкованный репчатый лук пассеровать, добавить винный соус, перец горошком, лавровый лист и вскипятить. Затем влить вино (мадеру) и соединить с готовым красным соусом. Варить 10 минут, доведя до готовности.