

Телячья печёнка по-венециански

600 г телячьей печенки, 4 луковицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3/4 чашки сухого белого вина, 1/2 чайной ложки соли, на кончике ножа белого перца, 2 ст. ложки сливочного масла.

Печенку сполоснуть холодной водой, посушить и нарезать тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать колечками.

В сковороде разогреть оливковое масло и на медленном огне при непрерывном помешивании минуты 3 пожарить на нем лук, не подрумянивая, только до мягкости. Добавить к луку зелень петрушки и постепенно влить белое вино.

Увеличить огонь и, когда вино закипит, положить в него печенку. Вместе с луком потушить ее минуты 4, подсолить, поперчить, добавить сливочное масло и растопить его.

Печенку подавать на хорошо подогретом блюде с картофельным пюре.