

Фаршированный антрекот (австрийская кухня)

150 г мяса, 100 г бекона постного, 250 г картофеля, 2 яйца, 150 г сметаны, 100 г лука репчатого, 50 г масла сливочного, 150 г вина белого, 30 г муки, 250 г сметаны, перец черный молотый, орех мускатный, соль.

Мясо отбить, по краям сделать надрезы, посолить, поперчить, запанировать и обжарить в масле.

Картофель отварить, нарезать мелкими кубиками, смешать с мелко нарезанным беконом, приправить солью, перцем, мускатным орехом, добавить рубленую петрушку, мелко нарезанные вареные яйца и сметану.

Выложить эту смесь на антрекоты, свернуть их и закрепить деревянными шпажками.

Лук мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле.

Сверху положить антрекоты, залить вином, накрыть и тушить до готовности. Соус процедить и полить антрекоты.