

Шницели с широкой лапшой

300 г широкой лапши, 8 шницелей из телятины по 60 г, 4 мандарина, 2 ст. ложки топленого масла, 125 мл мясного бульона из кубика, 200 мл сливок, молотый кориандр, молотый черный перец, соль.

Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Мандарины обдать горячей водой, снять цедру и нарезать её тонкой соломкой. Плоды разделить на дольки и удалить белые плёнки.

Шницели посыпать перцем, кориандром и обжарить в топленом масле по 3 минуты с каждой стороны. Посолить и поставить в тёплое место.

В выделившийся при жаренье сок влить мясной бульон, сливки и, помешивая, довести до кипения. Добавить дольки мандаринов и 2 минуты тушить на слабом огне.

Подать шницели с лапшой, полив соусом. Украсить блюдо стружкой из мандариновой цедры.