

CIEŁĘCINA ALLA FLORENTINE

Składniki:

- 4 kotlety cieleńce
- koncentrat pomidorowy
- 1 puszka pomidorów
- 2 ząbki [czosnku](#)
- 0,5 szklanki wytrawnego wina
- mąka
- [oliwa](#)
- masło
- 200 g szpinaku
- ser mozzarella
- sól, [pieprz](#), cukier

Wykonanie:

Szpinak udusić z masłem. Na podgrzane masło wrzucić przetarte pomidory, czosnek, wino, koncentrat pomidorowy, przyprawy, dolać wody. Kotlety rozbić na grubość około 0,5 cm, obtoczyć w mące, usmażyć na oliwie. Na kotlety nałożyć przygotowany szpinak i po plasterku sera, zalać sosem pomidorowym, omijając "wysepki" z sera. Gotować, aż pokażą się pęcherzyki. Podawać gorące.