



PANATHEA
extra virgin olijfolie
ΠΑΝΑΘΕΑ

Kretenzische recepten

Hoofdgerechten - vlees

Moscharáki me lemonosoumo



5-6 personen

Kalfvlees met citroensap

Ingrediënten:

1 kilo kalfvlees
1 middelgrote ui
1/2 glas witte wijn
Zout, peper
2 eetlepels bloem
Een half kopje citroensap

Braad het vlees in olijfolie met de uienringen en voeg de witte wijn toe. Breng op smaak met zout en peper. Haal het vlees uit de pan, voeg water toe, stop het vlees er weer bij en laat het op een sudderplaatje garen totdat bijna alle vocht is geabsorbeerd. Meng de bloem in het citroensap en doe dit bij het vlees. Breng een paar maal aan de kook. Serveer met rijst.

