

## Cielęcina duszona w winie

**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>zmiądzony czosnek</b>	2 ząbki
<b>śmietana kremówka</b>	0,5 szklanki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>koperek</b>	5 łyżek
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>rosół warzywny</b>	1 szklanka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>cielęcina bez kości</b>	1,5 z udźca
<b>wino białe wytrawne</b>	1 szklanka
<b>cebula</b>	1 siekana

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć czosnkiem roztartym z solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Owinąć folią i włożyć na noc do lodówki. Następnie obsmażyć na maśle z dodatkiem oliwy, włożyć cebulę, chwilę smażyć, oprószyć mąką, chwilę smażyć, wlać wino oraz bulion z rosółu warzywnego Kucharek i uduścić do miękkości. Miękką cielęcinę pokroić w plastry, sos wymieszać ze śmietaną oraz koperkiem, doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat.

Podawać polaną sosem, z makaronem wstążki i zieloną sałatą ze śmietaną jogurtowa oraz szparagami w sosie beszamelowym.