

## Cielęcina miodowo-musztardowa :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**0,5 kg cielęciny ( zrazowa górna b/k ),1 mała marchewka,4 łyżki pokrojonej natki pietruszki**

**2 łyżki smalcu,1 łyżka masła,2 łyżeczki miodu,2 łyżeczki ostrej musztardy ( sarebska )**

**1 płaska łyżeczka pieprzu,½ łyżeczki soli,2 łyżeczki przyprawy do zup i sosów  
Przyprawa do zup Kucharek-**

**2 liście laurowe,4 ziela angielskie,4 ziarna jałowca,2 duże cebule ,4 szklanki wody**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić pastę z miodu , musztardy, soli , pieprzu , maggi .Obrać marchewkę . W mięsie zrobić ,, kieszeń ,, i natrzeć ją od środka częścią pasty przyprawowej. Włożyć w ,, kieszeń ,, natkę pietruszki a obok marchewkę w całości . Spiąć wyloty ,, kieszeni ,, wykałaczkami . Natrzeć mięso z wierzchu dokładnie resztą pasty przyprawowej . Ułożyć w zamkniętym pojemniku i wstawić do lodówki na minimum 12 godzin ( do 24 godzin ) .

Na patelni rozgrzać smalec i masło i obsmażyć na rumiano ze wszystkich stron mięso . Włożyć mięso ( razem z tłuszczem ze smażenia ) do garnka takiej wielkości by zajmowało dno prawie w całości a nad mięsem było tyle luzu ile miejsca w garnku zajmuje mięso .

Dodać do garnka pokrojoną drobno cebulę , ziele angielskie , liście laurowe i jałowiec .

Na patelnię od smażenia wlać 1 szklankę wody i zagotować mieszając drewnianą łyżką tak by cały smak ze smażenia przeszedł do wody . Wlać do garnka . Dolać resztę wody .

Doprowadzić do wrzenia . Zmniejszyć gaz i dusić przy lekko uchylonej pokrywie przez 1,5 godziny tak by mięso było bardzo miękkie , a sos odparował do objętości 1 szklanki .

Wyjąć mięso .Zostawić pod przykryciem na 10 minut by łatwiej się kroilo . Pokroić w plastry ( 4 sztuki ) .Sos doprawić do smaku . Można przetrzeć przez sito .Można zaprawić odrobiną mąki i słodką śmietanką - ale to już wg własnego smaku .