

Cielęcina w mleku



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	1 kg
pastą sardelowa	2 łyżeczki
smalec	2 łyżki
rozmaryn	1 gałązka
szałwia	1 gałązka
cebulka	30 dag
mleko	1 litr
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
gałka muszkatałowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natrzeć pastą sardelową. Obsmażyć w brytfannie na gorącym smalcu, dodać zioła i połowę cebulek. Zagotować mleko i wlać je do mięsa. Brytfankę wstawić do gorącego piekarnika i piec przez 2 godz. w temp. ok. 180 stopni. Upieczone mięso wyjąć z sosu, ale dbać, by nie wystygło. Resztę cebulek krótko zagotować w sosie, doprawić solą, białym pieprzem i gałką. Mięso pokroić w plastry i połączyć sosem. Podawać z ziemniakami i brukselką.