

## Cielęcina w sosie winno-śmietanowym z rozmarynem



### ANOCEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cielęcina</b>	500 g
<b>oliwa</b>	7 łyżek
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>posiekany rozmaryn</b>	1,5 łyżki
<b>śmietana</b>	120 ml
<b>mascarpone</b>	2 łyżki
<b>musztarda dijon</b>	2 łyżeczki
<b>parmezan starty</b>	2 łyżki
<b>wino białe wytrawne</b>	3/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę pokrój na kawałki grubości ok. 4-5 mm. Polej 3 łyżkami oliwy, dodaj posiekany czosnek oraz rozmaryn. Oprósź mięso solą i pieprzem. Odstaw do lodówki na ok. 1 godzinę.

Na patelni rozgrzej pozostałą oliwę, dodaj mięso razem z marynatą. Smaż kilka minut. Dodaj wino i gotuj całość, aż odparuje alkohol. Dodaj śmietanę, mascarpone, musztardę i wymieszaj sos. Przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz ok. 15 minut. Tuż pod koniec pieczenia posyp parmezanem.