

Cielęcina z pomidorami i bakłażanem

IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
bakłażan	1 szt
pomidory	30 dag
oliwa	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek- w płynie	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bulion	1 szt
cielęcina bez kości	1/2 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w kostkę i podsmażyć na rozgrzanej oliwie. Następnie mięso przełożyć do rondla, wlać 1/2 l gorącej wody, dodać bulionetkę i dusić pod przykryciem około 30-40 minut. Na tłuszczu w którym smażyło się mięso podsmażyć posiekaną cebulę wraz z pokrojonym w plasterki bakłażanem. Wszystko przełożyć do rondla z mięsem, dodać, posiekany czosnek i obrane ze skórki, pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą maggi. Dusić pod przykryciem około 15 minut.