

Potrawka cielęca z kurkami i warzywami strączkowymi



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Potrawka

połowiczki cielęce	600 g
olej	2 łyżki
kurki	150 g
fasola biała z puszki	100 g
bulion cielęcy	1/2 l
wino białe wytrawne	80 ml
tymianek	

Grzanki

bagietka	1/2 szt.
masło	80 g
ser biały	100 g
śmietana 18 proc	2-3 łyżki
natka pietruszki	1/4 pęczka
bazylia	1/4 pęczka
sól	
pieprz biały mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prezes Klubu Szefów Kuchni poleca.

Potrawka:

Polędwiczki wyluzować z błon i pokroić w kostkę o bokach max. 1½ - 2 cm. Smażyć na połowie rozgrzanego oleju, aż nabiorą lekko złotego koloru. Następnie wlać wino i dusić bez przykrycia do momentu odparowania co najmniej połowy powstałego wywaru. Bulion cielęcy wlać do mięsa. Cielęcinę dusić pod przykryciem na małym ogniu z dodatkiem listków świeżego tymianku (pozostawić czubki gałązek do dekoracji). Oczyszczone i umyte kurki podsmażyć na pozostałym oleju, doprawić solą i pieprzem. Pod koniec duszenia mięsa dodać oba rodzaje fasoli. Całość dusić na bardzo małym ogniu nie dłużej niż 2-3 minuty.

Grzanki:

Bagietkę przekroić wzdłuż, a następnie w poprzek, tak by uzyskać 4 spore kromki. Każdą zapiec w piekarniku na złoty kolor. Po przestygnięciu lekko ciepłe bagietki posmarować tuż przed podaniem masłem oraz twarożkiem wymieszanym ze śmietanką, pokrojoną natką, bazylią i doprawionym solą oraz pieprzem.