

Przepis dnia V: Cielęcina vitello tonnato, odc. 26



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec cielęcy	1 kg
tuńczyk	120 g
kapary całe Smak	
majonez	120 g
sok z cytryny	1/4 szt.
wino białe	50 ml
rukola	kilka garści
tymianek	
Czosnek staropolski Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki.
- KROK 2 Do miski wsypujemy czosnek staropolski, rozkruszony w palcach rozmaryn i tymianek oraz świeży czosnek.
- KROK 3 Cielęcinę wkładamy do miski z przyprawami i dokładnie obtaczamy. Mięso dokładnie owijamy w folię aluminiową i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 135 stopni ma około 1 godzinę.
- KROK 4 W międzyczasie przygotowujemy sos. Wkładamy do miski tuńczyka z puszki.

- KROK 5 Dodajemy majonez, kapary oraz nieco wody z kaparów. Do tego dolewamy sok z cytryny oraz odrobinę białego wina. Dodajemy pieprz do smaku. Mieszamy składniki – sos możemy podawać w formie wymieszanej lub zmiksowanej – wg uznania. Po upieczeniu i wystudzeniu, wyjmujemy mięso z folii i kroimy na jak najcieńsze plasterki.
- KROK 6 Na talerzu nakładamy sos, układamy plastry mięsa, możemy ozdobić pomidorkami koktajlowymi przeciętymi na połówki.