

Przepis dnia V: Cielęcina w sosie morelowym, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morele	300 g
cielęcina	500 g
mąka pszenna	50 g
cukier brązowy	1 łyżeczka
ser camembert	2 opakowania
sok pomarańczowy	50 g
masło	2 łyżki
wino białe	100 ml
rozmaryn	2 gałązki
liść laurowy	
czosnek granulowany	
pieprz kolorowy ziarnisty	
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki.
- KROK 2 Cielęcinę rozbijamy na cienkie kotlety. Oprószamy kotlety solą, pieprzem kolorowym, czosnkiem granulowanym oraz lubczykiem z każdej strony. Kroimy kotlety na pół.
- KROK 3 Ser camembert kroimy na cienkie plastry i układamy na mięsie. Całość zwijamy w rolady (końce możemy spiąć ze sobą wykałaczką) i obtaczamy w mące. Roladki wkładamy na godzinę do lodówki.

- KROK 4 Na patelni roztopiamy masło i podsmażamy na nim cukier, następnie dodajemy morele. Po około 5 minutach wlewamy sok pomarańczowy (opcjonalnie sok z moreli z puszki), wino i odrobinę wody, dodajemy również 2 gałązki rozmarynu. Całość dusimy pod przykryciem ok. 10 minut.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim roladki przez około 5 minut. Gdy morele w sosie będą miękkie przekładamy je razem z sosem bez rozmarynu do blendera i miksujemy na gładki mus. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Sos wlewamy do garnka, następnie dokładamy roladki, podlewamy wodą i dusimy przez około 15 minut.
- KROK 6 Roladki cielęce podajemy polane sosem morelowym i np. borówkami amerykańskimi.