

Zapiekanka z cielęciny i groszku

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	40dag
groszek	puszka
jajka	2
zalewa z groszku	1\\2szkl
maka uprażona	łyżka
śmietana	1\\2szkl
posiekany koper	
sól	
pieprz	
tłuszcz do smażenia	15dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyta, posoloną cielęcinę upiec na maśle, pokroić w podłużne paski i zmieszać z tłuszczem spod pieczenia. Jajka rozbić uprażoną mąką i zalewą z groszku, dodać umyte, posiekany koperek, śmietanę, sól i pieprz oraz pokrojoną w paski pieczeń cielęcą. Po wymieszaniu wszystkich składników wsypać zielony groszek i wstawić zapiekankę do piekarnika na 40min.