

Cielęcina mielona z dzikim ryżem



MISIA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż dziki	10 dag
czosnek	1 ząbek
oliwa	1 łyżka
masło	1 łyżka
włoszczyzna	1 szt
woda	1,50 l
sól	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
przyprawa do cielęciny	
natka pietruszki	2-3 łyżki
cielęcina	40 z kością

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować wg przepisu na opakowaniu, czosnek obrać, zmiażdżyć, włoszczyznę obrać, zalać wodą, gotować na małym ogniu do momentu aż warzywa będą miękkie; następnie je wyjąć. Do wywaru włożyć cielęcinę, dalej gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Ugotowane mięso i warzywa zmielić. Posolić do smaku, przyprawić pieprzem. Dodać szczyptę przyprawy do cielęciny i czosnek. W rondlu o grubym dnie mocno rozgrzać oliwę. Dodać masło, wymieszać, wrzucić mięso z warzywami, starannie wymieszać. Dodać ryż i kilka łyżek rosółu, aby potrawa nie była za sucha. Mocno zagrzać, podawać na gorąco. Przed podaniem posypać posiekana natką.