

# Górka cielęca z pieca podana z grzybami leśnymi i kasztanami



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>górki cielęcej</b>                            | 1,2 kg    |
| <b>małych kurek</b>                              | 300 g     |
| <b>małych borowików</b>                          | 300 g     |
| <b>obranych, ugotowanych kasztanów jadalnych</b> | 200 g     |
| <b>oliwy z oliwek</b>                            | 2 łyżki   |
| <b>pokrojona w cienkie plasterki szalotka</b>    | 1 sztuka  |
| <b>czosnku pokrojone w plasterki</b>             | 2 ząbki   |
| <b>białego wina</b>                              | 100 ml    |
| <b>smalca gęsiego</b>                            | 2 łyżki   |
| <b>sól, pieprz</b>                               | - -       |
| <b>rozmarynu</b>                                 | 1 gałązka |
| <b>tymianku</b>                                  | 2 gałązki |
| <b>bulion cielęcy</b>                            | 100 ml    |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Górkę cielęcą posypać solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek i podsmażyć górkę przez ok. 6-8 minut z każdej strony. Mięso przełożyć do naczynia do pieczenia, skropić bulionem i piec 15-18 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Kurki i borowiki oczyścić, kasztany pokroić na cztery części. Na dużej patelni rozgrzać smalec gęsi i na średnim ogniu podsmażać grzyby przez ok. 5 minut, ciągle mieszając. Dodać szalotkę, czosnek i kasztany, doprawić do smaku solą, pieprzem oraz białym winem i dusić kolejne 3 minuty.

Górkę cielęcą wyjąć z piekarnika, odstawić na kilka minut, a następnie pokroić w plastry. Górkę ułożyć na talerzach, dodać grzyby, udekorować rozmarynem i tymiankiem.

