

Filet cielęcy po marszałkowsku



ANKARYBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina bez kości	50 dag
mąka	2 dag
tłuszcz	wg uznania
rum	25 ml
orzechy włoskie	3 dag
sól	wg uznania
pieprz	wg uznania
sok z cytryny	wg uznania
brzoskwinie	20 z kompotu
wino białe wytrawne	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety przygotować i usmażyć. Orzeczy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, dodać do filetów razem ze zmielonymi brzoskwiniami, winem i rumem. Dusić około 5 minut, na małym ogniu, doprawić. Podawać z ryżem i sałatą zieloną.