

Cielęcina duszona z jarzynami



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 łyżki
cebula	1 szt
ziemniaki	10 szt
marchew	4 szt
pietruszka	3 szt
seler	1 szt
fasolka szparagowa	1 garść
mąka	1 łyżka
bulion	2 szklanki
śmietana	0,5 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cielęcina bez kości	1 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę myjemy, kroimy w poprzek włókien na plastry, lekko rozbijamy i przesmażamy na tłuszczu, oprószając solą, pieprzem i mąką. Następnie mięso układamy w garnku, zalewamy rosółem i dusimy na małym ogniu. Fasolkę szparagową oczyszczamy, odcinamy końcówki, kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy w lekko osolonej wodzie, odcedzamy. Pozostałe warzywa obieramy, oczyszczamy, kroimy w plasterki, obsmażamy na łyżce masła i dodajemy do mięsa. Wszystko dusimy do miękkości a na koniec dodajemy fasolkę i wlewamy śmietanę. Delikatnie mieszamy i doprawiamy do smaku.