

Cielęcina duszona w winie



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zmiażdżony czosnek	2 ząbki
śmietana kremówka	0,5 szklanki
masło	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
mąka	1 łyżka
koperek	5 łyżek
sól	1 szczypta
rosół warzywny	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
cielęcina bez kości	1,5 z udźca
wino białe wytrawne	1 szklanka
cebula	1 siekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć czosnkiem roztartym z solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Owinąć folią i włożyć na noc do lodówki. Następnie obsmażyć na maśle z dodatkiem oliwy, włożyć cebulę, chwilę smażyć, oprószyć mąką, chwilę smażyć, wlać wino oraz bulion z rosółu warzywnego Kucharek i udusić do miękkości. Miękką cielęcinę pokroić w plastry, sos wymieszać ze śmietaną oraz koperkiem, doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat.

Podawać polaną sosem, z makaronem wstążki i zieloną sałatą ze śmietaną jogurtowa oraz szparagami w sosie beszamelowym.