

Ragout cielęce z suszonymi pomidorami



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sznycłówka cielęca	1 kg
mąka	2 mąka
suszony pomidor	10 dag
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Natka pietruszki suszona Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć zalać winem i moczyć przez 1 godzinę. Następnie wyjąć, osączyć i pokroić w cienkie paski. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić również w cienkie paski. Oprószyć je mąką i zrumienić na patelni na mocno rozgrzanym tłuszczu, a następnie przełożyć do rondla. Na gorącą patelnię wlać wino po moczeniu pomidorów i zagotować. Mięso posolić, oprószyć pieprzem czarnym mielonym Prymat, dodać pomidory, zmiażdżony czosnek, natkę pietruszki Prymat, wino z patelni i jeśli trzeba trochę gorącej wody. Dusić 10-12 minut.

Podawać z francuskimi kluskami.