# Pieczeń cielęca

**LUKASZ4761**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **cielęcina bez kości** | 1 kg |
| **słonina** | 15 dag |
| **marchewka** | 50 dag |
| **seler mały** | 1 szt |
| **masło** | 1 łyżka |
| **sok z cytryny** | 1 łyżeczka |
| **sól do smaku** | |
| **estragon** | 1 łyżeczka |
| **bulion** | 2 szklanki |
| **tymianek** | 1 (posiekany) |
| **szalotka** | 6 szt |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć, lekko posolić, polać sokiem z cytryny po całości, naszpikować cienkimi paskami słoniny. Pieczeń owiązać nicią i zrumienić na stopionym maśle. Na koniec przełożyć do rondla dodać obraną i pokrojoną w grube kostki marchew oraz seler i całe małe obrane cebulki. Dodać zioła i dusić pod przykryciem na małym ogniu do miękkości mięsa.