

Cielęcina w sosie naturalnym z placuszkami drożdżowymi



BORGIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|---------------|
| cielęcina bez kości | 80 dag |
| masło | 2 łyżki |
| oliwa | 2 łyżki |
| sól | |
| pieprz | do smaku |
| mąka | 1 łyżka |
| Ciasto: | 1 na bułeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso umyć, osuszyć i pokroić w bardzo dużą 5-6 cm kostkę. W rondlu rozgrzać łyżkę masła i oliwę, wrzucić mięso i smażyć do momentu, aż mocno się zrumieni. Doprawić solą i pieprzem, po czym wymieszać i zalać taką ilością wody, aby prawie przykryła mięso. Zagotować na sporym ogniu, przykryć i zmniejszyć ogień do minimum. Dusić 60-80 minut. W momencie, gdy woda niemal całkowicie wyparuje a na dnie utworzy się gęsty sos - uzupełnić ją, choć niekoniecznie do takiej ilości. Uzupełniać co jakiś czas w razie potrzeby.
- KROK 2** W tym czasie zrobić ciasto na bułeczki i odłożyć do wyrośnięcia na 1 godzinę.
- KROK 3** Wymieszać pozostałą łyżkę masła z mąką i gdy mięso będzie już miękkie dodać do niego. Wymieszać dokładnie, aby masło się rozpuściło a sos zgęstniał. Powinno go być sporo i nie musi być bardzo gęsty w tym momencie - w razie potrzeby dolać wodę.
- KROK 4** Ciasto podzielić na dwie równe części. Jedną schować z powrotem do miski, drugą rozwałkować na krążek wielkości nieco mniejszej niż średnica rondla. Pokroić na 8 kliników.

- KROK 5 Odkryć gulasz i na samym wierzchu mięsa ułożyć ciasto. Przykryć i gotować na minimalnym ogniu na najmniejszym palniku przez 8 minut.
- KROK 6 Gdy czas minie wyjąć "bułeczki" i rozłożyć na talerze razem z częścią gulaszu i sosem. I znów w razie potrzeby podać wodą, po czym powtórzyć operację gotowania z drugą częścią ciasta.
- KROK 7 Podawać koniecznie gorące.