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 podlać wodą, po czym powtórzyć operację gotowania z drugą częścią ciasta.

KROK 7 Podawać koniecznie gorące.