

cielęcinka



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	4 szt
wino	50 g
przyprawy	do smaku
oliwa	100 g
pomidory	3 szt
oliwki	10 szt
cielęcina	1 kg
sok z cytryny	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłucz, osusz, natrzyj solą pieprzem, roztartym czosnkiem, skrop sokiem z cytryny polej winem odstaw. Mięso wyłóż do formy polej marynatą skrop oliwą podlej wodą piecz około 30 minut. w temp 200 stopni. Następnie obłóż mięso oliwkami i pomidorami skrop oliwą piec jeszcze 20 minut.