

Pieczona cielęcina w owocach suszonych - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udźca cielęcego	800 g
miód pszczeli	2 łyżki
owoce suszone	100 g morele, figi, jabłka, żurawina
szalotka	2 sztuki
szczypiorek	kilka gałązek
majonezu light	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
chrzan tarty	1 łyżka
olej rzepakowy	2 łyżki
jajko	4 sztuki
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	2 łyżki
bagietka	1 razowa
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Olej rzepakowy połączyć z miodem i przyprawą do pieczenia. Tak przygotowaną marynatą natrzeć mięso, ułożyć je w naczyniu żaroodpornym.
- KROK 3 Obłożyć suszonymi owocami i odstawić na noc do lodówki.
- KROK 4 Po marynowaniu piec przez ok. 1 godzinę w piekarniku rozgrzanym do 160°C.

KROK 5

Jajka ugotować i jak wystygną pokroić je w kostkę. Szalotki i szczypiorek posiekać, połączyć z jajkami, dodać łyżkę majonezu i chrzanu. Wszystkie składniki sałatki dokładnie wymieszać, doprawiając do smaku solą morską i pieprzem ziołowym. Cielęcinę pokroić w plastry i podawać z sałatką jajeczną na przekrojonej wzdłuż bagietce razowej.