

Pieczeń cieleńca w sosie ziołowym



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
cebula	1 szt.
masło	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
rosół wołowy	1 szklanka
mieszane zioła	1 pęczek
śmietana 30%	15 dag
ostra musztarda	0.5 łyżeczki
schab	1 (cielęcy, luzowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso na pieczeń oprószyć solą i pieprzem, a następnie obwiązać jak opisano obok. Włoszczyznę umyć i obrać. Cebulę obrać i przekroić na pół.

Masło stopić w dużym garnku. Włożyć pieczeń i podpiec na brązowo. Dodać włoszczyznę, cebulę i listki laurowe i ponownie krótko podpiec.

Wlać rosół i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 1 godzinę, od czasu do czasu polewając pieczeń sosem. Zioła opłukać, osuszyć i bardzo drobno posiekać.

Pieczeń wyjąć z garnka i postawić w ciepłym miejscu. Rosół przecedzić, warzywa wycisnąć. Do wywaru dodać śmietanę i musztardę, wymieszać i zagotować na silnym ogniu, aż zgęstnieje. dodać sól i pieprz do smaku oraz posiekane zioła. Podawać w sosjerce.