

Pieczeń cieleńca nawilżana słoniną



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	1,5 kg
czosnek	6 ząbków
musztarda ostra	1 łyżka
słonina	100 g
masło sklarowane	5 łyżek
sól, pieprz	
wino białe wytrawne	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przed pieczeniem naszpikuj mięso pokrojoną w cienkie słupki słoniną. Cielęcina będzie bardziej soczysta, krucha i delikatniejsza. Przeciśnięty czosnek pomieszaj z musztardą, pieprzem i solą. Cielęcinę włóż na minutę do wrzątku, osusz i nasmaruj pastą czosnkową. Zawień w folię aluminiową i na kilka godzin włóż do lodówki. Zdejmij folię, ułóż mięso w brytfance, polej stopionym i sklarowanym masłem. Zalej winem i piecz godzinę i 15 minut w temperaturze 180 st.C. W trakcie pieczenia skrapiaj winem i wypływającym sosem. Przed pokrojeniem odłóż na 15 minut.