

Cielęcina a la Cubana



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina

bekon

czosnek

zielona papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 25 - 35 dag eskalopek cielęcych, 6 plasterków bekonu, 1 - 2 limonki, 1 duża cebula, 5 - 6 ząbków czosnku, 1 duża zielona papryka, 1 łyżeczka oliwy, sól. Do podania: czerwona papryka konserwowa.

SPOSÓB WYKONANIA: Wycisnąć sok z limonki i nasmarować nim mięso. Utrzeć czosnek z solą i natrzeć nim eskalopki. Cebulę i paprykę pokroić w małą kosteczkę, wymieszać. Połowę masy wyłożyć w naczyniu, przykryć mięsem, a następnie resztą cebuli i papryki. Wstawić do lodówki na 12 - 24 godzin. Bacon pokroić na mniejsze kawałki. Smażyć w małej ilości oliwy. Dodać marynatę i dusić do miękkości cebuli i papryki. Po środku patelni zrobić miejsce i ułożyć eskalopki, przykryć je boczkiem, cebulą i papryką, smażyć. Po obróceniu na drugą stronę, boczkiem, cebulą i papryką ponownie nałożyć na mięso. Usmażyć. Podawać z kawałkami konserwowej czerwonej papryki.