

Cielęcina z brzoskwiniami i winogronami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brzoskwinie	1 puszka
rum	2-3 łyżki
brandy	
olej	4-5 łyżek
sok z cytryny	1 łyżka
starta skórka z 1/2 cytryny	
pieprz, sól	do smaku
winogrona zielone	20 dkg
cielęcina	1,5 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i osuszyć, rozbić tłuzkiem maczanym w wodzie. Płat natrzeć solą i pieprzem. Winogrona umyć, osuszyć, przekroić i usunąć pestki. Owoce rozłożyć na mięsie. Cielęcinę zwinąć i obwiązać nicią. W brytfannie rozgrzać olej, na tłuszczu obsmażyć mięso z obu stron. Brzoskwinie osączyć z zalewy. Do sosu włąć tyle brandy ale otrzymać ok. 300 ml płynu. Zagotować, dodać rum, sok i skórkę z cytryny, połać cielęcinę. Mięso piec w nagrzanym piekarniku przez godzinę, polewając sosem. Na ok. 20 minut przed końcem pieczenia roladę obłożyć połówkami brzoskwiń.