

Cielęcina ze szparagami



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	60 dag
masło	20 gram
wywar ze szparagów	250 ml
gotowane szparagi	50 dag
mąka	1 łyżka
śmietana	4 łyżki
sól	do smaku
żółtko jajek	1 szt
pietruszka zielona	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę i przyrumienić na rondelku, na maśle stale obracając. Następnie zalać gorącym wywarem, zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem. Szparagi pokroić w kawałki, mąkę wymieszać ze śmietaną. Na 10 minut przed końcem duszenia dodać śmietanę. Posypać solą i pieprzem. Tuż przed podaniem dodać szparagi i ogrzać. Rozbełtać żółtko w małej ilości sosu, dodać do potrawy i doprowadzić do wrzenia.