

## Przepis dnia V: Cielęcina w sosie morelowym, odc. 10



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>morele</b>                                     | 300 g        |
| <b>cielęcina</b>                                  | 500 g        |
| <b>mąka pszenna</b>                               | 50 g         |
| <b>cukier brązowy</b>                             | 1 łyżeczka   |
| <b>ser camembert</b>                              | 2 opakowania |
| <b>sok pomarańczowy</b>                           | 50 g         |
| <b>masło</b>                                      | 2 łyżki      |
| <b>wino białe</b>                                 | 100 ml       |
| <b>rozmaryn</b>                                   | 2 gałązki    |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b>                |              |
| <b>Czosnek suszony Prymat</b>                     |              |
| <b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b>           |              |
| <b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy wszystkie składniki.
- KROK 2 Cielęcinę rozbijamy na cienkie kotlety. Oprószamy kotlety solą, pieprzem kolorowym, czosnkiem granulowanym oraz lubczykiem z każdej strony. Kroimy kotlety na pół.
- KROK 3 Ser camembert kroimy na cienkie plastry i układamy na mięsie. Całość zwijamy w rolady (końce możemy spiąć ze sobą wykałaczką) i obtaczamy w mące. Roladki wkładamy na godzinę do lodówki.

- KROK 4 Na patelni roztopiamy masło i podsmażamy na nim cukier, następnie dodajemy morele. Po około 5 minutach wlewamy sok pomarańczowy (opcjonalnie sok z moreli z puszki), wino i odrobinę wody, dodajemy również 2 gałązki rozmarynu. Całość dusimy pod przykryciem ok. 10 minut.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim roladki przez około 5 minut. Gdy morele w sosie będą miękkie przekładamy je razem z sosem bez rozmarynu do blendera i miksujemy na gładki mus. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Sos wlewamy do garnka, następnie dokładamy roladki, podlewamy wodą i dusimy przez około 15 minut.
- KROK 6 Roladki ciepłe podajemy polane sosem morelowym i np. borówkami amerykańskimi.