

cielęcina marengo



IRMINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1kg sznycłówki cielęcej

łyżka masła

łyżeczka mąki

2 małe cebule

10 dag pieczarek

łyżka przecieru pomidorowego

pół szklanki białego wytrawnego wina

cwierz łyżeczki tymianku

łyżeczka soku z cytryny

łyżeczka posiekanej natki pietruszki

łyżeczka smalcu

sól, pieprz

bulion warzywny

1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę oczyścić z błon, umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem, tymiankiem, skropić sokiem z cytryny, przykryć i trzymać 2-4 godz. w chłodzie. Następnie zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do rondla, dodać pokrojoną w plasterki cebulę, podać bulionem i dusić na małym ogniu około godziny. Pokrojone w ćwiartki pieczarki przesmażyć na maśle, posypać mąką, solą, pieprzem, dodać przecier pomidorowy oraz wino i chwilę dusić. Miękką cielęcinę wyjąć, przestudzić, pokroić na plastry, a sos przetrzeć przez sito, wymieszać, połączyć z pieczarkami, włożyć mięso i dusić ok. 10 min na małym ogniu. Podawać z frytkami lub francuskimi kluskami i sałatą. Przed podaniem posypać natką.

