cielęcina marengo

IRMINA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1kg sznyclówki cielęcej	
łyżka masła	
łyżeczka mąki	
2 małe cebule	
10 dag pieczarek	
łyżka przecieru pomidorowego	
pół szklanki białego wytrawnego wina	
cwierc 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, podlać 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.