

cynadelki cielece w lisciach kapusty



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

liście kapusty włoskiej	8 szt
cynaderki	4 szt
cebula	1 szt
bułka	1 szt
śmietana	4 łyżki
masło	3 łyżki
sól, pieprz	
natka pietruszki	pokrojona łyżka
cielęcina	250 mielona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielecine wyrobic z namoczona w smietynie bułka, posiekana przesmazona w jednej łyżce masła cebula, pietruszka sola i pieprzem. Cynaderki umyc, usunac tłuszcz, obsmazyc na łyżce masła. Liscie obgotowac ułozyc po 2 jeden na drugim, posmarowac farszem položyc po 1 cynaderce, zrolowac, piec w folii w tem. 200 st. przez 45 minut. Podawac z sosem cebulowym