

## Cielęcina ze śliwkami



### BEN-KA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cielęcina</b>	50 dag
<b>masło</b>	3 łyżki
<b>śliwki suszone</b>	25 dag
<b>cebula biała</b>	2 szt.
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>Goździki całe Prymat</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki namoczyć i usunąć pestki. Mięso pokroić w kostkę, cebulę w ćwiartki i smażyć do zarumienienia ze wszystkich stron. Włożyć śliwki doprawić solą, pieprzem, cukrem i goździkiem i dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. godz. Garnkiem potrząsać ale nie odkrywać. Smacznego!

Ja tą potrawę robię w głębokiej patelni z grubym dnem i pokrywą żeby uniknąć przypalenia.