PIECZEŃ CIELĘCA

MARIOLA27

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

słonina	100 g
marchew duża	4 szt
kalafior	1 szt
groszek konserwowy	1 szk
czosnek	2 ząbki
cielęcina bez kości	1 z udźca
papryka czerwona	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CHUDĄ CIELĘCINĘ BEZ KOŚCI DOKŁADNIE MYJEMY I OSUSZAMY RĘCZNIKIEM.SŁONINĘ KROIMY W CIENIUTKIE PASECZKI I NASZPIKUJEMY MIĘSO, A NASTĘPNIE NACIERAMY SOLĄ I PIEPRZEM ZE WSZYSTKICH STRON. JEŚLI CHCEMY BY SMAK BYŁ BARDZIEJ WYRAZISTY MOŻEMY POWTYKAĆ POKROJONY CZOSNEK.ROZGRZEWAMY MASŁO NA PATELNII DO ZRUMIENIENIA PODSMAŻAMY MIĘSO ZE WSZYSTKICH STRON. OBRANĄ MARCHEW KROIMY W SŁUPKI , KALAFIOR DZIELIMY NA RÓŻYCZKI. NACZYNIE ŻAROODPORNE SMARUJEMY TŁUSZCZEM UKŁADAMY POKROJONĄ MARCHEW OSĄCZONY GROSZEKI PODSMAŻONE MIĘSO Z TŁUSZCZEM NA WIEZRCHU ROZKŁADAMY RÓŻYCZKI KALAFIORA .DO POŁOWY ZALEWAMY BULIONEM. NACZYNIE WSTAWIAMY DO PIEKARNIKA I ZAPIEKAMY AŻ MIĘSO BĘDZIE MIĘKKIE.