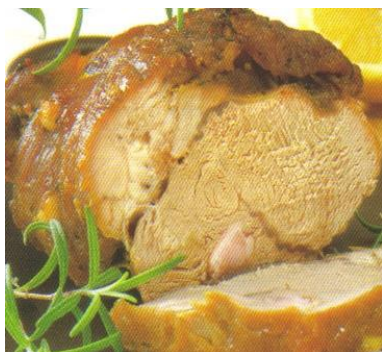


Pieczeń cielęca

Przepis dodany przez użytkownika Anonim



Potrawa dobra na każdą okazję.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cielęcina od kulki - 80 dag
- kawałek świeżej, zmrożonej słoniny - 5 dag
- cytryna -
- sól -
- szklanka śmietany -
- oliwa - 3 łyżka(i)
- masło - 1/4 kostka(i)
- mąka - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Słoninę kroimy w zgrabne słupki, oprószamy solą.
2. Cielęcine obieramy z błony, szpikujemy słoniną, nacieramy solą, wcieramy sok z cytryny, układamy ściśle w salaterce, przykrywamy, trzymamy w chłodnym miejscu do następnego dnia.
3. W rondlu z grubym dnem rozgrzewamy oliwę, dodajemy połowę masła.
4. Gdy tłuszcz będzie gorący, rumienimy cielęcine ze wszystkich stron, zmniejszamy ogień, dodajemy pozostałe masło i dopiekamy, aż mięso będzie miękkie.
5. Gotową pieczeń wyjmujemy na metalowy półmisek, kroimy w poprzek włókien w zgrabne plastry, trzymamy w cieple.
6. Przygotowujemy sos: w mleku rozprowadzamy mąkę, gdy znikną grudki, łączymy ze śmietaną.
7. Pozostały spod pieczeni tłuszcz podgrzewamy, zalewamy śmietaną, zagotowujemy, trzymamy na ogniu przez 2 minuty, by mąka straciła smak surowizny, gdy trzeba, delikatnie poprawiamy solą i sokiem z cytryny.
8. Gorącym sosem zalewamy porcję mięsa, wstawiamy na 5 minut (nie dłużej) do gorącego piekarnika.

Jak podawać?

Podajemy z grubym, domowym makaronem lub z kładzionymi kluskami.