
Pieczeń cielęca

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

1,5 kg cielęciny bez kości
2 ząbki czosnku
12 dag tłuszczu (margaryny lub smalcu)
sól do smaku

Mięso obwiązać mocną nicią jak baleron, obsmażyć na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, natrzeć rozartym z solą czosnkiem. Wlać 0,5 szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Uwaga. Taką cielęcinę można przez kilka dni podawać na obiady pod różną postacią, np. w formie obsmażanych w naleśnikowym cieście plastrów, krojoną w kostkę podawaną w ostrym sosie itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD