

---

# Cielęcina w sosie z tuńczyka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

Kuchnia włoska

500 g cielęcego udź ca

200 g tuńczyka w oliwie

3 solone sardele (anchois)

1 żółtko na twardo

3 szklanki białego wytrawnego wina

1 łodyga selera naciowego

1/2 cebuli

2 goź dziki

12 kaparów

liście laurowe

szałwia

1 łyżka octu

sok z 1 cytryny

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

Przygotować marynatę z wina, szaławii, liści laurowych, selera, cebuli pokrojonej w plastry i goź dzików.

Cielęcinę zalać przygotowaną zaprawą i marynować 12 godzin, obracając ją od czasu do czasu. Zalewę do gotowania cielęciny przygotować z poprzedzonej marynaty, rozcieńczonej nieznacznie wodą i przyprawionej solą. Po 30 minutach gotowania dodać umyte i oczyszczone z ości sardele i gotować jeszcze 30 minut.

Następnie przetrzeć przez sitko żółtko, sardele tuńczyka; do tego dodać 6 posiekanych kaparów, oliwę, ocet i sok z cytryny. By sos nabrał właściwej konsystencji, dodać trochę wywaru z cielęciny i starannie wymieszać. Mięso podawać na zimno, w plastrach polanych sosem i przybranych kaparami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD