# Pieczeń cielęca na dziko 30 min

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1258 razy.

Kuchnia z szybkowaru
80 dag cielęciny
3 dag tłuszczu
6 dag słoniny
1 szklanka śmietany
sól i pieprz do smaku
Zalewa.
0,5 szklanki octu 6-procentowego
1 szklanka wody
1 nieduża cebula
1 nieduża marchew
1 mała pietruszka
1 nieduży kawałek selera
2 listki laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
pieprz i sól do smaku

Na 2 dni przed pieczeniem zamarynować mięso. W tym celu zrobić zalewę. zagotować wodę z przyprawami i solą, po ostygnięciu połączyć z octem. Oczyścić i poszatkować warzywa, obłożyć nimi mięso. Zalać wszystko zalewą, obciążyć denkiem, przechowywać w chłodnym miejscu (jeżeli mięso nie jest zanurzone całe przewracać ). Przed pieczeniem mięso naszpikować pociętą w słupki i oprószoną pieprzem i solą słoniną. Posolić dookoła i obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać 0,5 szklanki zalewy, wkroić cebulę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru sos podprawić mąką, połączyć ze śmietaną i jeśli trzeba dosolić . Mięso pokroić w szerokie skośne plastry, zagrzać w sosie.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD