
Pieczeń cielęca na dziko 30 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 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. Oczyszczyć 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD