
CIEŁĘCINA GOTOWANA

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1822 razy.

80 dag cielęciny (górką, karkówka, mostek)
60 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, cebula)
sól
czosnek
pieprz
sok cytrynowy lub cytryna,
2 łyżki umytej pokrajanej naci pietruszki

Mięso umyć , oczyścić z błon i ścięgien, pokrajać na porcje. Zagotować wodę z dodatkiem czosnku i pieprzu. Do wrzątku włożyć mięso i gotować pod przykryciem, na małym ogniu przez 30 - 40 min. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , dodać do podgotowanego mięsa i ugotować do miękkości. Wykorzystać je do przyrządzenia sałatki. Miękkie mięso wyłożyć na półmisek, posypać posiekaną nacią pietruszki, obłożyć ziemniakami purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i pokrajaną w cząstki cytryną. Jeśli nie ma cytryny, podamy sok cytrynowy do skropienia mięsa. Podawać danie z dodatkiem surówek i jabłek lub śliwek rozgotowanych na mus.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD