
CIEŁĘCINA GOTOWANA Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1291 razy.

80 dag cielęciny (górką, mostek, karkówka)
2 ząbki czosnku
50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, cebula)
20 dag pieczarek
sól
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Cielęcinę umyć , oczyścić z błon i ścięgien. Czosnek obrać , posiekać , rozetrzeć z solą i masą czosnkową natrzeć mięso. Pozostawić na kilkanaście minut, a następnie włożyć do wrzącej osolonej wody. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 40 min. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , dodać do podgotowanego mięsa i ugotować do miękkości. Pieczarki umyć , oczyścić , pokrajać w drobną kostkę, zalać wrzącym wywarem z gotowania mięsa zagotować , odcedzić . Ugotowane mięso wyjąć z wywaru, włożyć do rondelka, przekładając pieczarkami. Podlać 3 łyżkami wywaru dusić pod przykryciem kilka minut, przyprawić solą do smaku. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée i fasolki szparagowej z wody. Ugotowane w wywarze warzywa wykorzystać na sałatkę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD