PIECZEŃ CIELĘCA LUB Z JAGNIĘCIA DUSZONA Z PAPRYKĄ

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1202 razy.

60 dag cielęciny lub mięsa jagnięcia bez kości
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej, sproszkowanej papryki
15 dag cebuli
sól
ostra sproszkowana papryka,
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć. Czosnek obrać, opłukać, drobno posiekać, rozetrzeć z solą, wymieszać ze słodką papryką: Przygotowaną mieszaniną natrzeć mięso, pozostawić na kilkanaście minut. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, lekko posolić, ogrzewać na suchej patelni mieszając, aż zmięknie i lekko zżółknie. Mięso obrumienić na patelni pokrytej masą typu teflon, podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody, dodać cebulę. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, w miarę potrzeby podlewając niewielką ilością wrzącej wody. Udusić do miękkości. Pod koniec duszenia oprószyć ostrą papryką, skropić sokiem cytrynowym. Uduszoną pieczeń pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku. Sos wymieszać z pietruszką, polać nim mięso. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z surówkami.

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