# PIECZEŃ CIELĘCA NADZIEWANA

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1359 razy.

60 dag cielęciny bez kości
3 ząbki czosnku
20 dag pieczarek
10 dag cebuli
1 białko
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, przekrajać wzdłuż w 3-4 miejscach, formując w ten sposób płat. Zbić go tłuczkiem, rozpłaszczając. Natrzeć czosnkiem roztartym z solą, zwinąć, odłożyć. Cebulę obrać, opłukać, drobno posiekać, posolić, ogrzewać na małym ogniu mieszając, aż zmięknie i lekko zżółknie. Pieczarki umyć, oczyścić, skropić sokiem cytrynowym lub zaprawą i utrzeć na tarce z dużymi otworami, dodać do cebuli, poddusić. Przyprawić solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną nacią pietruszki i białkiem. Przygotowany płat mięsa rozłożyć na desce, posmarować masą pieczarkową w ten sposób, aby nie dochodziła do brzegów mięsa. Zwinąć płat wzdłuż dłuższego boku w ścisły rulon, obwiązać bawełnianą nitką, tak jak baleron. Lekko obrumienić wkładając na patelnię do smażenia bez tłuszczu. Następnie przełożyć do rondla, podlać wodą, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Z uduszonego do miękkości mięsa zdjąć nitkę, pokrajać je w poprzek na plastry, ułożyć na ogrzanym półmisku, polać sosem, który się wytworzył w czasie duszenia. Podawać z dodatkiem ziemniaków pieczonych (1-2 na porcję) i warzyw gotowanych. Przyrządzoną w ten sposób pieczeń można także podawać na zimno z dodatkiem sałatek z warzyw.

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