
Cielęcina z pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3125 razy.

40 dag cielęciny,

1 cebula,

3-4 łyżki śmietany,

3 łyżki oleju,

3 pomidory,

sól,

25 dag pieczarek,

zielenina,

przyprawy

Cielęcinę drobno posiekać , wyrobić z drobno pokrojoną cebulą i śmietaną, posolić . Do głębokiego naczynia wlać 1 łyżkę oleju, włożyć cielęcinę, skropić 1 łyżką oleju, przykryć folią aluminiową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec ok. 25 min. Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, przepołówić i posolić . Pieczarki oczyścić , wyciąć trzonki, kapelusze wypłukać , sparzyć wrzącą wodą, osuszyć , pokroić na "listki", posolić , wymieszać z połową zieleniny. Wyjąć naczynie z cielęciną ułożyć na niej pieczarki, skrapiając pozostałym olejem. Umieścić na tym jedną warstwą pomidory. Wstawić z powrotem do piekarnika i piec bez przykrycia ok. 10 min. Po wyjęciu posypać pozostałą zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>