Pieczeń cielęca z kawiorem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2140 razy.

50 dag cielęciny bez kości,

2 dag mąki,

150 ml śmietany,

tłuszcz,

3 dag kawioru,

10 dag cytryny,

sól, pieprz

Mięso umyć , zdjąć błonę, natrzeć przyprawami, posypać mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu, polewając wytworzonym sosem Pod koniec pieczenia dodać śmietanę. Miękkie mięso wyjąć pokroić w plastry, co drugi nie przecinając do końca a w powstałe kieszenie nałożyć kawioru. Cytrynę umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w półplasterki usuwając pestki, obłożyć mięso ułożone na żaroodpornym półmisku, polać przecedzonym i doprawionym sosem, wstawić do gorącego piekarnika na kilka minut aby mięso przeszło kawiorem. Podawać z ryżem, ziemniakami.

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