
Potrąwka cielęca 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2084 razy.

SKŁADNIKI:

- * 50 dkg sznycli cielęcych
- * 5 łodyg selera naciowego
- * 2 kwaśne jabłka
- * ząbek czosnku
- * szklanka bulionu
- * szklanka śmietany
- * 2 łyżki soku z cytryny
- * 2 łyżki oleju
- * łyżka mąki
- * sól, pieprz
- * curry

PRZYGOTOWANIE:

- * Mięso umyć i pokroić w plasterki. Mocno podsmażyć je na oleju.
- * Łodygi selera oczyścić z włókien, umyć i pokroić w talarki.
- * Do mięsa dodać pokrojonego selera oraz obrany, posiekany czosnek.
- * Smażyć kolejne 2-4 minuty, często mieszając.
- * Dodać gorący bulion.
- * Dusić na średnim ogniu, pod przykryciem nie więcej niż 10 minut.
- * Jabłka umyć, obrać ze skórki i pokroić w ćwiartki. Usunąć gniazda nasienne.
- * Dodać do mięsa i dusić 5 minut.
- * Połączyć ze śmietaną rozrobioną z mąką.
- * Krótco zagotować.
- * Doprawić curry, sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- * Podawać z ryżem.