

---

# Potrąwka cielęca 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2113 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.
- \* Krótko zagotować.
- \* Doprawić curry, sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
- \* Podawać z ryżem.