

---

# Cielęcina Weck

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3487 razy.

CIEŁĘCINA: 50 dkg.  
LIŚĆ LAUROWY: 5 szt.  
PIEPRZ: (ziarnisty)  
ZIELE ANGIELSKIE:  
ŻELATYNA: 2 łyżecz  
SÓL:

Czas przygotowania : 5 min.

Czas gotowania : 4 godz.

Przepis na 6 osób

Cielęcinę przednią umyć , posolić , podzielić . Przygotować słoik i torebkę foliową. Do torebki włożonej w słoik włożyć podzieloną cielęcinę, przekładając ją ziołami i żelatyną. Ugniatać mięso, zakręcić torebkę, zamknąć słoik i wstawić do wody.

Gotować na wolnym ogniu ok. 4 godz. Ostudzić .

Wyjąć ze słoika i kroić w plastry na kanapki.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

---

świetny przepis

Nadesłał(a): 2006-08-24 19:08:13

świetny przepis

myślę że i golonkę moż na tak zrobić

Nadesłał(a):szytko5 2006-08-24 19:08:41