
Pieczen cieleca z beszamelem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2281 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1,5 kg cieleciny na pieczen (bez kosci),

1 lyzeczka tluczonego jalowca,

100 g masla.

Marynata:

150 ml octu winnego (6%),

150 ml wody,

1 lisc laurowy,

5 ziarenek jalowca.

Sos beszamelowy:

500 ml slodkiej smietanki lub mleka,

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

sol, bialy pieprz,

1 lyzka tartej bulki do posypania pieczeni,

1 lyzka masla.

1. Mieso oplukac, zdjac blone, natrzec tluczonym jalowcem, wlozyc do plaskiego naczynia.

2. Zagotowac ocet z woda, jalowcem i lisciem laurowym. Goraca marynata zalac mieso. Odwrocic kilka razy, odstawic na 2-3 godz.

3. Wyjac mieso z marynaty, osuszyc, natrzec sola. Kilka lyzek marynaty zachowac

4. Na patelni rozgrzac 3 lyzki masla, wlozyc cielecine, zrumienic ze wszystkich

stron. Przelozyc mieso do brytfanny, oblac maslem z patelni, oblozyc cienkimi plasterkami masla, wstawic do goracego piekarnika na ok. 1,5 godz. Czesto

polewac sosem z pieczeni, maslem i marynata.

5. Przygotowac sos beszamelowy: w garnku roztopic maslo, dodac make, wymieszac.

Wlac zimna smietanke lub mleko, dodac sol i pieprz. Mieszac i gotowac na malym ogniu tak dlugo, az sos zgestnieje.

6. Upieczona cielecine pokroic ostrym nozem w cienkie plastry. Przelozyc do podluznego naczynia do zapiekania. Kazdy plaster posmarowac beszamelem. Uformowac pieczen tak, jak przed pokrojeniem. Reszta beszamelu oblac mieso, posypac tarta bulka, polozyc na wierzch kilka kawalkow swiezego masla i wstawic do goracego piekarnika na 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)