
Cielęcina z morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2463 razy.

1/2kg chudej cielęciny,moze byc w kawalkach lub latwiej jak zmielona.

1,5 kubka ryżu

2 łyżki masła

1 kubek sera mozzarella pokrojonego w kostki

1/4 kubka drobno poszatkowanej cebuli

1 jajko

sol,

biały pieprz do smaku

1/3 kubka białego wytrawnego wina lub soku z pomarańczy

1 puszka (700g) moreli,sok wylac

1/3 kubka poszatkowanej świeżej pietruszki

Zbrazowic cielęcine Ugotowac ryż i wymieszać z masłem,następnie dodac i wymieszać cebule,jajko,pieprz i sol.Rozprowadzić na cielęcinie. Skropić winem Ułożyć morele,a pomiędzy wstawić kosteczki sera. Posypać pietruszka Przykryć i piec w nagrzanym piekarniku 25-30 min,około 200C. Jak smakuje? Nie mam pojęcia,nie jadam cielęciny,ze względów moralnych,niech sobie "gadżina" pożyje trochę,a nie zaraz do gara,-:-).

From: aahoff@freenet.edmonton.ab.ca ()