



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Potrawka z cielęciny

Może być zamiennie np kura albo królik

Składniki:

- sok z cytryny, 1 szt.
- masło, 4 dag
- mąka , 2 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 30 dag
- cielęcina , 80 dag

Sposób przygotowania:

Mięso ugotować do miękkości z włoszczyzną i przyprawami, wyjąć je z wywaru, a gdy ostygnie, oddzielić od kości i pokrajać (mostek i górkę pozostawić z kością). Wywar odcedzić i odparować. Przyrządzić sos potrawkowy. Z mąki i masła lub margaryny przygotować rumianą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem i zagotować. Żółtka rozmieszać z ciepłym wywarem w ilości pół szklanki, dodać do sosu dokładnie mieszając, aby się nie ściął. Sos przyprawić sokiem z cytryny i solą. Do sosu włożyć pokrajane mięso i rozgrzać, ale nie gotować. Przed podaniem posypać posiekaną nacią pietruszki lub koperkiem. Podawać z ziemniakami z wody lub z ryżem na sypko oraz z sałatą, zielonym groszkiem lub szpinakiem przyprawionym na ostro.

