



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

## **Pieczeń duszona cielęca**

Może być również z wołowiny, wieprzowiny lub  
dziczyzny

**Sposób przygotowania:** duszone

### **Składniki:**

- cielęcina , 80 dag
- ząbek czosnku, 2 szt.
- smalec, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Opłukane mięso, po wyjęciu kości, natrzeć czosnkiem roztartym z solą, zwinąć ciasno, związać sznurkiem i obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym smalcu. Włożyć do odpowiednio dużego rondla, wlać tłuszcz od smażenia, pół szklanki wody, przykryć i dusić, uzupełniając odparowaną wodę. Mięso podczas duszenia odwracać. Do prawie miękkiego mięsa dodać angielskie ziele i liść laurowy. Miękką pieczeń pokrajać na plasterki w poprzek włókien, usunąć liść laurowy i ziarna angielskiego ziele. Pieczeń cielęcą podaje się z sosem naturalnym oraz z ziemniakami i sałatą.

