



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Cielęcina z marchewką i selerami

Może być też kura bądź brojler

Składniki:

- cielęcina , 50 dag
- smalec, 3 dag
- marchew, 60 dag
- seler, 60 dag
- sól, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- mąka , 1 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki średniej wielkości, osolić i obsmażyć na patelni na silnie rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Przełożyć wraz z tłuszczem do rondla, dodać marchew i seler pokrajane w paseczki, 1,5 l wody, osolić; gotować do miękkości na słabym ogniu pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać przyprawy. Mąkę rozmieszać w zimnej wodzie (pół szklanki), wlać do rondla, wymieszać i zagotować. Podawać z ziemniakami puree posypanymi posiekaną nacią pietruszki.

