



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

Cielęcina z ziemniakami i groszkiem zielonym

Cielęcina lub zamiennie kura bądź brojler

Składniki:

- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- groszek zielony, 1 szkl.
- mielona papryka, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 75 dag
- smalec, 3 dag
- cielęcina , 50 dag

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki średniej wielkości, osolić i obsmażyć na patelni na silnie rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Mięso włożyć do rondla (tłuszcz pozostawić na patelni), wlać 1,5 l wody, osolić i gotować pod przykryciem. Do podgotowanego mięsa dodać pokrajane w niewielką kostkę ziemniaki oraz liście laurowe i angielskie ziele, a gdy produkty będą miękkie, dodać groszek wraz z zalewą. Gotować razem przez kilka minut. W pozostałym na patelni tłuszczu zasmażyć paprykę w proszku i koncentrat pomidorowy, wlać pół szklanki zimnej wody, wymieszać, połączyć z mięsem, wymieszać i zagotować. Dodać posiekaną nać pietruszki. Podawać z białym pieczywem i surówką z marchwi.

