



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

Cielęcina duszona w warzywach mieszanych

Zamiast cielęciny może być wołowina, wieprzowina, kura lub brojler

Składniki:

- cielęcina , 50 dag
- smalec, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- warzywa, 75 dag
- ziemniak, 25 dag
- pomidor, 30 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- śmietana, 6 dag

Sposób przygotowania:

Mięso pokrajać na kawałki, osolić i obsmażyć na silnie rozgrzanym smalcu. Włożyć do rondla wraz z tłuszczem i wlać tyle wody, aby pokrywała mięso, dodać sól i pozostałe przyprawy. Warzywa i ziemniaki pokrajać na równe kawałki średniej wielkości i wkładać do rondla z mięsem w kolejności zależnej od potrzebnego czasu gotowania. Produkty dusić pod przykryciem, co pewien czas mieszając i dolewając w razie potrzeby niewielkie ilości gorącej przegotowanej wody. Pomidory pokrajać, udusić w oddzielnym rondlu, przetrzeć i przecier wlać do rondla z mięsem, gdy wszystkie produkty są miękkie. Potrawę wymieszać i chwilę jeszcze dusić. Posypać posiekaną nacią pietruszki i połać śmietaną. Podawać z pieczywem.

