



Tekst i zdjęcie: CzarnaHerbata - Kuchcik (115)  
**Półdzwiczka cielęca z nutą z herbaty na  
cytrusowym carpaccio**

Cielęcina z grilla? Czemu nie.

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** dwie

na grilla

**Składniki:**

- cielęcina , 2 szt.
- pomarańcz, 0.5 szt.
- grejpfrut, 0.5 szt.
- ricotta, 4 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- herbata, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

**Sposób przygotowania:**

2 półdzwiczki cielęce natrzeć dokładnie herbatą z nutą cytryny z saszetek (np. Irving Tea Cocktails Cytrusy z nutą Imbiru), oprószyć solą, pieprzem, odstawić na 12 godz. w chłodnie miejsce. Następnie podsmażyć na mocno rozgrzanej patelni i wstawić na 15 min do pieca w temp. 140 st. Owoce pokroić w cienkie plastry, podsmażyć delikatnie na maśle lub przyrządzić na grillu.

