



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Pieczeń na dziko

Gorąco polecam

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 g
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- pietruszka, 30 g
- marchew, 30 g
- cebula, 30 g
- mięso, 100 g

Sposób przygotowania:

Warzywa oczyścić, pokroić w kostkę. Dodać przyprawy, sok z cytryny lub kwas cytrynowy, zalać 1/2 szklanki wody i zagotować. Gorącym wywarem zalać mięso i pozostawić w zamkniętym naczyniu. Następnego dnia mięso osaczyć, osolić, obrumienić w rondlu i w dobrze rozgrzanym tłuszczu i dodać warzywa z zalewy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku, polewając od czasu do czasu sosem. Mąkę rozrobić ze śmietaną, dodać do pieczeni (gdy jest już miękka) i zagotować.

