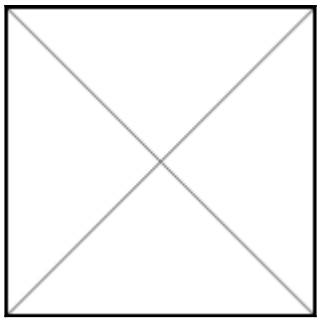

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Pieczeń cielęca pieczona w pergaminie

Polecam z sosem koperkowym

Składniki:

- cielęcina , 0.25 kg
- masło, 10 g
- ząbek czosnku, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, oczyścić jego powierzchnię z błon, wyluzować kości. Zwilżonym tłuczkiem ubić mięso na cienki płat jednakowej grubości nadając mu kształt prostokąta. Powierzchnię wygładzić nożem, lekko oprószyć solą i natrzeć czosnkiem. Płat mięsa zwinąć w roladę, oprószyć solą. Kawałek papieru pergaminowego odpowiedniej wielkości posmarować masłem i w papier ten zawinąć roladę. Podwijając końce papieru pod spód ułożyć mięso w małej, długiej blaszce, wstawić do miernie nagrzanego piekarnika i upiec do miękkości. Mięso wyjąć z papieru, pokrajać na porcje, wyłożyć na ogrzany półmisek i podać z kawałeczkiem świeżego masła i krążkami cytryny lub z sosem cytrynowym, pomidorowym, koperkowym, obranymi ze skórek pomidorami uduszonymi z masłem, przetartymi i lekko osłodzonymi.