



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Pieczeń cielęca

Kto nie próbował nigdy przygotować tej potrawy, nie wie co traci.

Składniki:

- pieczeń cielęca, 2 kg
- czosnek, 3 szt.
- sól spożywcza, 10 g

Sposób przygotowania:

Mięso natrzeć czosnkiem roztartym z solą, obsmażyć na rumiano na mocno rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, włożyć do słoików, zalać sosem i sterylizować: duże słoje — 2 godz., małe — 1 godz. 40 min.

