



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Cielęcina duszona

Kupić nie dzielący się, jednolity kawałek mięsa.

Składniki:

- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula, 4 dag
- smalec, 4 dag
- cielęcina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odcisnąć z wody, jeżeli kawałek mięsa jest nieforemny, ukształtować go, zwinąć ciasno, związać sznurkiem; powierzchnię mięsa posolić. Rozgrzać smalec na patelni, włożyć mięso i szybko je obrumienić, przełożyć do rondelka, połać tłuszczem ze smażenia, dodać pokrajaną cebulę i powoli udusić do miękkości pod przykryciem. Gdy sos w czasie duszenia wyparuje, skropić go wodą. Mięso obrócić parę razy, aby równomiernie miękło. Gdy mięso miękkie, zdjąć z ognia, odkryć, sos przyprawić czosnkiem. Zebrać tłuszcz z powierzchni sosu i mięso ostudzić w sosie. Następnego dnia mięso wyjąć z sosu, obrać nożem z zakrzepniętego tłuszczu i ostrym nożem skrawać porcje podobnie jak kraje się szynkę; mięso ułożyć na półmisku nie mieszając kolejności kawałków. Galaretkę z sosu pokrajać i przybrać nią mięso.

