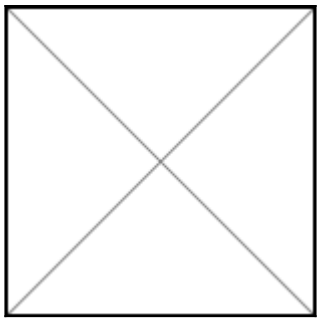

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Płucka cielęce w sosie

Najlepsze z surówką

Składniki:

- płuco, 1.25 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 3 dag
- mąka , 3 dag
- wywar, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę opłukać, oczyścić, zalać wodą, zagotować.Płucka opłukać, pokrajać na części, włożyć do włoszczyzny, dodać soli i powoli ugotować,do miękkości.Gdy mięso już się dogotowuje, dodać zmiażdżone przyprawy.Miękkie mięso odcedzić, a gdy przestygnie, pokrajać na drobne paski, tak samo pokrajać marchewkę i selery.Sporządzić sos: cebulę pokrajać, poddusić z tłuszczem, dodać mąki i mieszając lekko zrumienić; zasmażkę rozprowadzić rosołem z płucek.Włożyć do sosu pokrajane mięso (i warzywa), dodać pieprzu i kwasku do smaku, zagotować.Sos ma być lekko kwaskowaty i w miarę gęsty.Podawać z ziemniakami, knedelkami ziemniaczanymi, kaszą perłową sypką i gotowanymi warzywami z masłem albo z surówką.