



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

## **Parówka cielęca**

Podawać z ryżem

### **Składniki:**

- cielęcina , 1.25 kg
- włoszczyzna, 15 dag
- margaryna, 4 dag
- mąka , 4 dag
- wywar, 0.75 l
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- woda, 5 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Warzywa opłukać, oczyścić, zalać gorącą wodą, zagotować. Mięso opłukać i nie luzując kości włożyć do warzyw, ugotować powoli w wywarze, na dogotowaniu posolić do smaku. .Gdy mięso miękkie, rosół odcedzić, odparować go do objętości 3-4 litra. Ostrożnie odjąć' od mięsa kości, mięso pokrajać na grube płyty; mostek i kark wyporcjować nie odejmując kości. Warzywa z rosółu pokrajać. Masło rozetrzeć z mąką, zalać częścią rosółu, wymieszać, wlać z powrotem do reszty rosółu i mieszając zagotować. Do sosu włożyć mięso, zagotować. Mięso wyłożyć na okrągły półmisek, połączyć częścią sosu, przybrać warzywami, posypać zieloną pietruszką. Sos przed podaniem wymieszać z surowymi żółtkami. Podawać z ryżem wypiekany, kaszą perłową, kluseczkami i surówką lub warzywami ugotowanymi z masłem.

