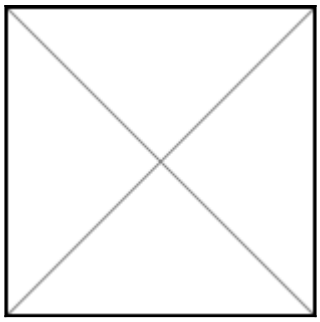

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

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 płaty; mostek i kark wyporcjować nie odejmując kości.Warzywa z rosołu pokrajać.Masło rozetrzeć z mąką, zalać częścią rosołu, wymieszać, wlać z powrotem do reszty rosołu i mieszając zagotować.Do sosu włożyć mięso, zagotować.Mięso wyłożyć na okrągły półmisek, polać częścią sosu, przybrać warzywami, posypać zieloną pietruszką. Sos przed podaniem wymieszać z surowymi żółtkami.Podawać z ryżem wypiekanym, kaszą perłową, kluseczkami i surówką lub warzywami ugotowanymi z masłem.