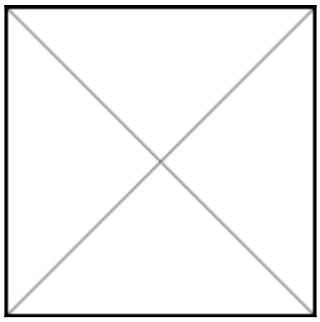

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Pieczeń cielęca duszona

Najlepsze z surówką

Składniki:

- cielęcina , 1.25 kg
- smalec, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 3 dag
- cebula, 4 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Z mięsa wyciętego w jednym spoistym kawałku nie luzować kości. Opłukać mięso i oprószyć solą. Rozgrzać smalec na patelni, włożyć mięso, szybko je obrumienić, przełoży do rondla dopasowanego wielkością do ilości mięsa, polać tłuszczem ze smażenia i powoli dusić mięso dusić około l godziny podlewając po trochu wodą, aby sos się nie przypalił; gdy mięso jest na pół miękkie, do sosu można dodać pokrajaną cebulę, później masło, aby się lekko zrumieniło, a przed wyjęciem — roztarty czosnek. Miękkie mięso wyjąć, pokrajać na plastry grubości (l cm) w poprzek włókien, skrawając nieco skośnie od powierzchni ku podstawie. Mięso ułożyć na gorącym półmisku w całość nie mieszając kolejności kawałków, polać sosem i zagrzać w piekarniku. Podawać z ziemniakami i wszelkimi gotowanymi warzywami (oprócz kapusty kiszonej) lub z surówkami.