



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

## **Pieczeń cielęca zawijana duszona**

Duszona

**Sposób przygotowania:** duszone

### **Składniki:**

- cielęcina , 1.25 kg
- smalec, 5 dag
- cebula, 4 dag
- ząbek czosnku, 2 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Mięso opłukać, wyluzować kości i pobić tłuczkiem na płat prostokątny jednakowej grubości. Mięso osolić, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem i zwinąć ciasno w rulon; owiązać sparzonym sznurkiem co 3 cm, sznurek zawiązać; powierzchnię oprószyć solą. Dalej sporządzić tak, jak podałem w przepisie na pieczeń duszoną. Przed krojeniem pieczeni zdjąć sznurek.

