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

Cielęcina zapiekana pod beszamelem

Rewelka

Składniki:

- cielęcina , 1.25 kg
- sól, 1 szczypta
- smalec, 4 dag
- cebula, 4 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- masło, 6 dag
- mąka , 4 dag
- mleko, 4 łyżk.
- śmietana, 4 łyżk.
- żółtka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Pieczeń cielęcą udusić tak jak w przepisie na str. 95, ostudzić ją, wybraćz sosu, pokrajać na cienkie płaty w poprzek włókien nie mieszając ich kolejności, odłożyć. Sos z pieczeni przetrzeć. Z masła i mąki sporządzić białą zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem, śmietaną i sosem z pieczeni uważając, aby sosu nadto nie rozrzedzić, zagotować go, przyprawić solą, wymieszać z żółtkami. Ułożyć mięso w całość na półmisku ogniotrwałym, obłożyć powierzchnię mięsa sosem, wyrównać, skropić masłem (posypać startym serem) wstawić na 75 minut do bardzo gorącego piekarnika do zapieczenia. Podawać natychmiast po wyjęciu z pieca z ziemniakami i surówką, najlepiej liściastą lub pomidorową.