

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

CIEŁĘCINĘ W SOSIE WŁASNYM Z MASŁEM, CZOSNKIEM I DYMKĄ

Składniki

- pół kilograma cielęciny bez kości
- klarowane masło
- 2 pęczki dymki
- sól i pieprz

(UWAGA! do pieczenia nie dodajemy żadnych innych przypraw)

- 1 polski czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cielęcinę uformować w pożądany kształt pieczeni i związać mocnym sznurkiem. Posolić i popieprzyć mięso.
2. Na klarowanym maśle podsmażyć cebulę dymkę oraz cielęcinę.
3. Następnie do brytfanny przełożyć cielęcinę i cebulę a także przelać masło.
4. Dodać kilka ząbków czosnku.
5. Pieczeń przykryć folią aluminiową (lub włożyć do rękawa do pieczenia) i piec około 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni.

Cielęcinę kroić w grube plastry i układać na półmisku. Mięso obficie polać sosem powstałym przy pieczeniu.

SMACZNEGO!