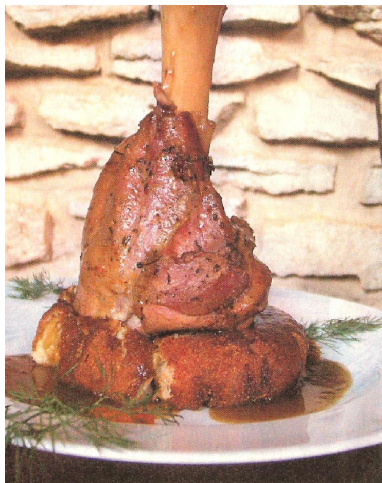


Gicz cielęca na placku

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



podawać na plackach ziemniaczanych bardzo dobre w smaku

Ilość porcji: 1-2

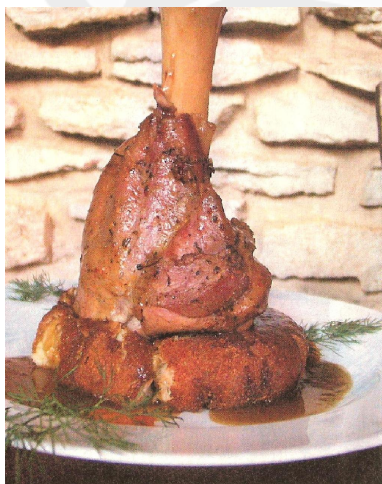
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- golenie cielęce - 2 szt.
- cebula -
- ziemniaki - 1 kg
- kapusta kiszona - 50 dag
- boczek - 20 dag
- bułka tarta -
- jajko -
- pół szklanki bulionu -
- smalec lub olej do smażenia -
- mieszanka ziół: 4 łyżki różnych przypraw(zioła prowansalskie, przyprawa do cielęciny, ostra papryka -
- pół szklanki oleju -

Etapy przyrządzania:

1.



Wymieszać przyprawy z olejem, natrzeć mięso i wstawić na dobę do lodówki. Utuc ugotowane ziemniaki. Obgotować kapustę. Boczek i cebulę pokroić w kostkę, odsmażyć i wymieszać z kapustą, jajkiem i ziemniakami. Uformować dwa placki obtoczyć je w bułce tartej i usmażyć. Zabejcować giczki cielęce podsmażyć w brytwance, podlać bulionem i dusić do miękkości.