

Cielęcina w winno-cytrynowym sosie

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 2 kg
- cytryna - 1 szt.
- smalec - 2 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- wino białe - 1 szkl.
- bułka tarta - 1/4 szkl.
- natka pietruszki - 2
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Otrzeć skórę (tylko cieniutką żółtą warstwę) i wycisnąć sok z dokładnie wyszorowanej i sparzonej cytryny. Mięso na chwilę włożyć do wrzątku, po czym osaczyć, natrzeć skórą i połową soku z cytryny, owinać folią i wstawić na godzinę do lodówki. Następnie natrzeć solą, przełożyć do brytfanny solidnie nasmarowanej smalcem i piec 40-50 min w temperaturze 180°C. Od czasu do czasu obficie skrapiać winem, wodą i polewać sosem z dna naczynia. Bułkę (łyżkę odsypać) i orzechy lekko zrumienić na maśle, wystudzić, wymieszać z resztą soku z cytryny, łyżką wina, posiekaną natką, przyprawić solą i pieprzem. Mięso wyjąć z brytfanny, ponacinać (niezbyt głęboko) co 2 cm, w nacięcia wcisnąć przygotowany farsz, po czym znów włożyć mięso do formy, posypać pozostałą bułką tartą, polać sosem i piec jeszcze 25 min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i glazurowaną marchewką.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.