

Pieczeń cielęca

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowa pieczeń

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- cielęcina bez kości - 1 i 1/2 kg
- ząbki czosnku - 2 szt.
- margaryna - 15 dag
- sól -
- woda - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzenia:

1. Mięso obwiązać nitią, obsmażyć na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, natrzeć roztartym z solą czosnkiem. Wlać pół szklanki wody, zamknąć szybkowar, i ogrzewać 40 minut. Taką cielęcinę można podawać przez kilka dni na obiady pod różną postacią.

Jak podawać?

krojoną w kostkę podawaną w ostrym sosie z pieczywem

