

Cielęcina z marchewką

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Małe kotleciki z cielęciny.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cielęcina bez kości (karkówka, górką lub łopatka) - 80 dag
- sól -
- pieprz -
- zioła świeże albo suszone (tymianek, majeranek) -
- olej - 1 łyżka(i)
- marchewka -
- groszek zielony świeży lub mrożony -
- masło - 1 łyżeczka(i)
- ryż lub ziemniaki -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić na porcje, lekko rozbić, uformować małe kotleciki.
2. Świeże zioła drobno posiekać, mieszać solą, pieprzem i olejem, natrzeć mięso.
3. Usmażyć kawałki mięsa na patelni bez tłuszczu.
4. Marchewkę i groszek ugotować (mrożony krócej niż świeży), wyłożyć na półmisek, na wierzchu położyć wiórki masła.
5. Na jarzynach ułożyć kotleciki, podawać na ciepło z ryżem ugotowanym na sypko lub ziemniakami puree.

