

Cielęcina w ziołach

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z kaszą lub ziemniakami oraz dowolną surówką i buraczkami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag cielęciny bez kości -
- olej -
- bazylia -
- estragon -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- 2 ząbki czosnku -
- ziele angielskie -
- liść laurowy -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Mięso natrzeć zmiarżdżonym czosnkiem i łyżką mieszaniny ziół. Odstawić na godzinke do lodówki. Obrumienić na patelni teflonowej, posmarowanej olejem, przełożyć do rondla, podlać wodą, posolić, dodać ziele angielskie i liść laurowy, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Wyjąć, pokroić w poprzek włókien, polać sosem z duszenia, posypać natką pietruszki.

