

Pieczeń cielęca

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Pieczeń cielęca

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cielęciny bez kości - 1,5 kg
- czosnku - 2
- tłuszczu (margaryny lub smalcu - 12 dag
- sól do smaku - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso obwiązujemy mocną nicią jak baleron, obsmażamy na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu, nacieramy rozartym z solą czosnkiem. Wlewamy 0,5 szklanki wody, zamykamy szybkowar i ogrzewamy 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.
Uwaga. Taką cielęcinę możemy przez kilka dni podawać na obiady pod różną postacią, również w formie obsmażanych w naleśnikowym cieście plastrów lub krojoną w kostkę podawaną w ostrym sosie itp.

Smacznego!

