

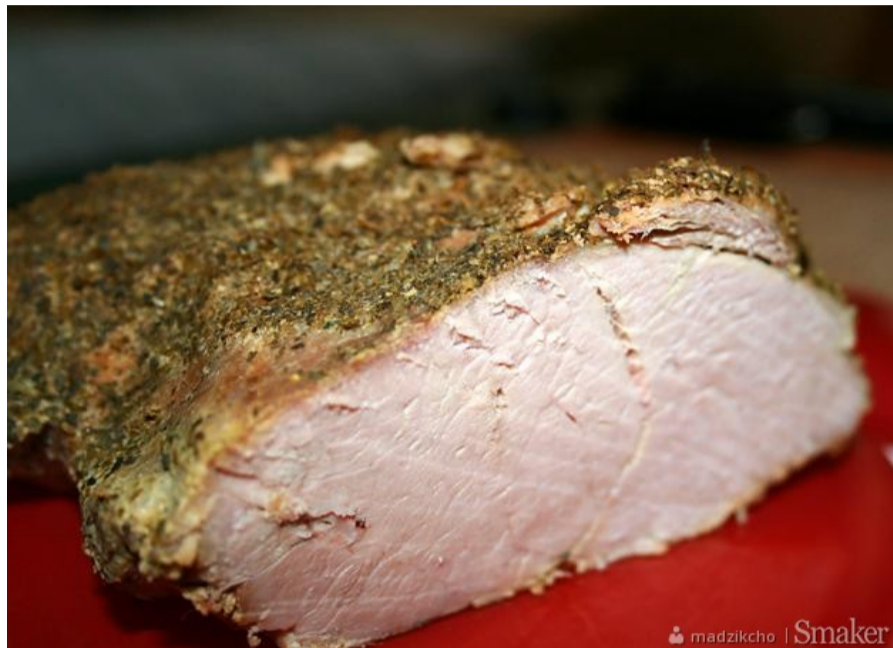
Cielęcina pieczona



Autor: **madzikcho**
Przepisów: **66** Ocena: **846**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- kulka cielęca, ok. 40 dag
- sól, do natarcia
- czosnek (ja daję granulowany), do natarcia
- majeranek, do natarcia
- kostka rosołowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć i osuszyć.
- 2 Natrzeć dobrze solą, czosnkiem i majerankiem.
- 3 Włożyć do naczynia żaroodpornego i odstawić na kilka godzin do lodówki (najlepiej na noc), żeby mięso dobrze "przeszło" przyprawami.
- 4 Piekarnik nagrzać na maxa.
- 5 Kostkę rosołową rozpuścić w 1/2 szklanki wrzącej wody i podlać mięso (nie za mocno).
- 6 Wstawić mięso w naczyniu żaroodpornym z przykrywką do piekarnika nagrzanego na maxa i piec 15 min.
- 7 Po 15 min. zmniejszyć temperaturę do 160 st. i piec ok. 1 godziny (po godzinie sprawdzać mięso wbijając drewniany patyczek - musi być miękkie, nie może się przyklejać do patyczka).
- 8 Wyjąć i ostudzić.
- 9 Cienko pokrojone idealne do kanapek. Pokrojone w plastry ok 2 cm grubości świetne np. z ciemnym sosem pieczeniowym i pieczarkami jako danie obiadowe :)

Twoje notatki do przepisu: