

# Cielęcina z goździkami

Autor: **basia\_jj8**Przepisów: **8** Ocena: **36**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 1,2 kg cielęciny z udźca, 2 łyżki goździków, 1 łyżka masła, sól, pieprz, 1 ząbek czosnku, olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso natrzeć przyprawami, obsmażyć z każdej strony. Ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, naszpikować goździkami, posypać wiórkami zamrożonego masła. Piekarnik nagrzać do 220°C, piec ok. 40 min. Potem zmniejszyć temperaturę do 180°C, piec 1/2 godz. (pieczeń polewać wytworzonym sosem). Podawać z ryżem lub białymi kluseczkami. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: