

Gulasz cielęcy z cukinią



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pół kilograma cielęciny
- 2 cukinie
- śmietana do zaciągnięcia sosiku
- 3 ząbki czosnku
- 2 cebule
- szklanka bulionu
- zielona pietruszka
- 2 łyżki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię kroimy w kostkę i gotujemy w osolonej wodzie. Nie może być zupełnie miękka, najlepiej tak na pół twardo, bo za chwilę będziemy ją smażyć. Odcedzamy. Na patelni podsmażamy cebulkę i dodajemy do tego ugotowaną cukinię i wyciśnięty czosnek (1 ząbek).
- 2 Cielęcinę czyścimy z nadmiernej ilości błon i ścięgien, kroimy w półcentymetrowe plasterki, które marynujemy w czosnku (2 ząbki) i pieprzu. Mięso przesmażamy na złoty kolor, zalewamy bulionem i dusimy, dodajemy słodką śmietankę i masło.
- 3 Teraz dodajemy cukinię z cebulką i dalej gotujemy na małym ogniu.
- 4 Na koniec wrzucamy pokrojoną pietruszkę i podajemy z ziemniaczkami lub bagietką:)

Twoje notatki do przepisu: