

Ciełęcina w sosie warzywnym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Pyszny pomysł na obiad!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 35 dag cieleciny bez kości -
- po małej marchewce i pietruszce -
- kawałek selera -
- kawałek pora -
- łyżka mąki -
- 1/3 szklanki mleka -
- sok z cytryny -
- łyżeczka masła -
- bazylia, sol -
- kilka gałązek natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso kroimy w kostkę, warzywa obieramy, myjemy, kroimy. Mieso i warzywa zalewamy szklanką zimnej wody, solimy, ugotowaną aż będzie miękka pod przykryciem. Mąkę rozprowadzamy mlekiem i wlewamy do mięsa i warzyw, mieszając, gotujemy. Całość przyprawiamy sokiem z cytryny i bazylią. Gotujemy 20 min. Zestawiamy z ognia i dodajemy masło. Danie przybieramy natką pietruszki.

Smacznego!

