

Pieczeń cielęca z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z ziemniakami lub ryżem i duszoną marchewką.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg cielęciny bez kości -
- 3 winne jabłka -
- 2 łyżki oleju -
- pół szkl. bulionu warzywnego (z kostki) -
- majeranek -
- estragon -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso nacieram przyprawami, obwiązuję nicią i odstawiam na godzinkę w chłodne miejsce. Piekarnik rozgrzewam, mięso smaruję olejem, polewam niewielką ilością bulionu, wstawiam w żaroodpornym naczyniu do piekarnika i piekę 20 min. Jabłka obieram kroje na ćwiartki, obkładam nimi mięso, podlewam resztą bulionu i piekę pod przykryciem jeszcze 20 min.

