



Cielęcina a la marengo

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cielęcina - 600 gramów
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- cebule szalotki - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- zielone oliwki w zalewie - 100 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- białe wino - 1 szklanka
- pomarańcze - 2 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka
- pęczek świeżej bazylii - 1 sztuka
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier
- mąka do panierowania
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- woda - 400 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i pokrój w centymetrowej grubości plastry (jeśli plastry są duże przekrój je na pół).
2. Plastry mięsa oprósz delikatnie szczyptą tymianku, rozmarynu, soli oraz pieprzu. Następnie obtocz w mące i obsmaż na patelni.
3. Cebule obierz i pokrój w piórka, czosnek pokrój w plasterki, a pieczarki - w ćwiartki. Całość obsmaż razem z mięsem i podlej białym winem.
4. Pomidory sparz we wrzącej wodzie, zdejmij skórę i pokrój na mniejsze kawałki. Pokrój również oliwki, a następnie wszystko dodaj do mięsa.
5. Z jednej pomarańczy otrzyj skórkę. Pozostałe pomarańcze obierz, wykrój z nich filety i, wraz z otartą skórką, dodaj je do mięsa.
6. Do oddzielnego naczynia wlej 400 mililitrów wody, wymieszaj ją z Sosem do pieczeni ciemnym Knorr, po czym dodaj do potrawy. Całość duś pod przykryciem około 30 minut (do momentu, kiedy mięso będzie zupełnie miękkie), mieszając od czasu do czasu. Na koniec dopraw sos posiekaną bazylią i natką pietruszki.