



przepisy.pl

Gicz cielęca w sosie śmietanowym

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- pieprz
- śmietana - 250 mililitrów
- pieczarki - 250 gramów
- tymianek - 1 pęczek
- sól
- cytryna - 1 sztuka
- brokuły - 400 gramów
- masło - 150 unit
- białe wytrawne wino - 1 szklanka
- gicz cielęca - 2 kilogramy
- melisa - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Do garnka wlej 4 litry wody. Wsadz gicz z liśćmi laurowymi, tymiankiem i winem.
2. Warzywa pokrój w kostkę. Dodaj cebulę, marchewkę, pora i zagotuj. Zbieraj pianę.
3. Wyjmij pora, a marchewki po około 15 minutach. Cebulę i mięsko wyjmij po 40 minutach i odstaw.
4. Wywar przecedź i gotuj przy czym zredukuj objętość wody do 250 ml.
5. Następnie dodaj śmietanę, sól i pieprz. Wyciśnij sok z cytryny. Zetrzyj skórkę i dodaj ją do sosu i wymieszaj. Na końcu domieszaj masło.
6. Pokrój na cienki plasterki grzyby. Brokuł podziel na różyczki i przez 3 minuty blanszuj we wrzątku. Dodaj do sosu i zagrzej.
7. Dołóż pokrojoną w paseczki melisę.
8. Oddziel mięso od kości a odstawione warzywa z gotowania podziel na kawałki, podgrzej jeszcze w sosie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl