



# Pieczeń cielęca

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- marchew - 4 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cielęcina bez kości - 1 kilogram
- masło - 150 gramów
- papryka - 1 szczypta
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- kalafior - 1 sztuka
- słonina - 100 gramów
- groszek konserwowy - 1 szklanka

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

## Sposób przygotowania:

1. Cielęcinę umyj i osusz. Słoninę pokrój w paski i naszpikuj nią mięso, a następnie natrzyj je solą i pieprzem ze wszystkich stron.
2. Rozgrzej masło na patelni i do zrumienienia podsmaż ze wszystkich stron.
3. Obraną marchewkę pokrój w słupki, kalafiora podziel na różyczki.
4. Naczynie żaroodporne posmaruj tłuszczem i ulóż w nim marchewkę, osączony groszek i podsmażone mięso wraz z tłuszczem. Na wierzchu rozłóż różyczki kalafiora.
5. Zalej niewielką ilością dowolnego bulionu tak, aby mięso było przykryte do połowy. Wstaw naczynie do dobrze nagrzanego piekarnika i zapiekaj do czasu, gdy mięso będzie miękkie.
6. Przed podaniem pokrój pieczeń w poprzek na zgrabne plastry.
7. Przecedź sos, który się wytworzył podczas pieczenia mięsa, dodaj kilka łyżek gęstej śmietany i drobno posikaną zieleninę. Mieszaj, zagotuj i podawaj oddzielnie w sosjerce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)