Cielęcina 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 kosci -
- po malej marchewce i pietruszce -
- kawalek selera -
- kawalek pora -
- lyzka mąki -
- 1/3 szklanki mleka -
- sok z cytryny -
- łyzeczka masla -
- bazylia,sol -
- kilka galazek natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

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

Smacznego!