



Cielęcina z cytrusową nutą

Składniki

400g Cirio passata Rustica 500g cielęciny 1/2 selera 1 marchewka 1/2 cytryny 1/2 pomarańczy 50g pietruszki 200 ml białego wina 500ml bulionu mięsnego Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia 1 ząbek czosnku Mąka Sól Pieprz

Przygotowanie

1. Cielęciny pokroić na 5 plastrów, obtoczyć w mące i podsmażyć na oliwie z czosnkiem.
2. Usunąć czosnek z patelni a następnie dodać drobno pokrojone warzywa oraz wino.
3. Chwilę smażyć by wino się zredukowało, po czym przełożyć do naczynia żaroodpornego.
4. Dodać passatę, bulion, sól i pieprz do smaku; Zapiekać pod przykryciem przez 1 godzinę i 30 minut w 180°C.
5. Przed serwowaniem drobno posiekać skórki z cytryny i pomarańczy oraz natkę pietruszki. Całość posypać skórkami cytrusów i natką pietruszki.

