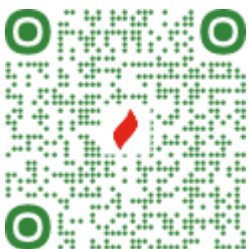




Składniki - Ilość osób: 8

♦ = Kotányi Produkty

1 szt.	Mostek cielęcy
3 łyżki	Tłuszcz wieprzowy
	Woda, w razie potrzeby
Farsz	
250 g	Biały chleb bez skórki lub bułki
	Mleko
80 g	Masło
5 szt.	Jajka
0.5 łyżeczki	♦ Pietruszka zielona cięta
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana
1 szczypta	♦ Gałka Muszkatołowa mielona
Sos	
2 łyżki	Masło
1.5 łyżeczki	Mąka
	Bulion lub woda, zależnie od potrzeb



Faszerowana pieczeń cielęca

🕒 130–140 Min 

Przygotowanie

- 1 Długim nożem rozkrój surowy mostek cielęcy, od górnej części do kości pod spodem, tworząc „kieszę” wystarczająco dużą, aby można ją było nafaszerować.
 - 2 Aby przygotować farsz, namocz 250 gram bułki lub białego chleba bez skórki w mleku, dokładnie wyciśnij i przeciśnij przez sito.
 - 3 Następnie ubij 80 gram miękkiego masła i stopniowo wmieszaj 2 żółtka, 3 całe jajka oraz pieczywo, aby uzyskać dość miękką masę. Przypraw solą do smaku, startą gałką muszkatołową i połową łyżeczki posiekanej zielonej pietruszki.
 - 4 Masą nafaszeruj mięso, zwiąż je, aby zamknąć otwór, dobrze dopraw solą i powoli piecz w piekarniku przez 2 godziny, często polewając sokami.
 - 5 W tym celu połóż cielęcinę w dużym garnku, dodaj 3-4 łyżki wody i 2-3 łyżki stopionego tłuszczu wieprzowego, a następnie smaż na umiarkowanym ogniu.
 - 6 Gdy mięso zmieni kolor na złocistożółty, odwróć mięso i dokończ pieczenie w piekarniku przez wskazany czas, często polewając je własnymi sokami, aż uzyska złocistobrązowy kolor i ładny połysk.
- WSKAZÓWKA:** Piecz cielęcinę w piekarniku w temperaturze około 170°C (338°F) przez 1 godzinę i 45 minut.
- 7 Jeśli w garnku nie ma wystarczającej ilości wody, istnieje ryzyko, że mięso wyschnie, a soki za bardzo zbrązowieją. Należy pamiętać, aby podczas gotowania dodać do garnka trochę wody.
 - 8 Aby przygotować sos, umieść na patelni porcję masła wielkości orzecha, wmieszaj 1½ łyżeczki mąki, krótko podsmażając, a następnie dodaj bulion lub wodę, aby powstał rzadki sos pieczeniowy. Pozostaw do zredukowania na kilka minut.
 - 9 Przed podaniem pokrój faszerowaną pieczeń cielęcą na grube plastry i polej dookoła sosem, wcześniej przecedzonym przez sitko.

WSKAZÓWKA: Świeża sałata i glazurowana marchewka stanowią doskonałe dodatki!