

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

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 „kieszeń” 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!