



Cielęcina w pomarańczach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Potrawa smaczna i delikatna. O dużych walorach odżywczych, prawdziwa bomba witaminowa. Danie dla każdego, kto lubi pomarańcze i konfitury.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pomarańcze sparzamy wrzątkiem. Z jednej z nich ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Dżem, sok, oraz 1/2 startej skórki i masło ucieramy w celu uzyskania jednolitej masy.

Krok 2

Mięso dokładnie myjemy, osuszamy i posypujemy solą. Patelnię smarujemy olejem, umieszczamy w niej mięso, i podsmażamy aż do uzyskania rumianej barwy. Całość zalewamy bulionem. Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Dodajemy rozmaryn i natkę pietruszki, a także cynamon i papryczki. Pieczemy 60 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Krok 3

Po 30 minutach mięso smarujemy masą pomarańczową. Resztę pomarańczy obieramy ze skórki. Z jednej wyciskamy sok, a skórki kroimy w paski. Gotową pieczeń wyjmujemy z patelni

Krok 4

Sos z pieczenia przecedzamy do garnka. Dodajemy do niego cząstki pomarańczy i skórki, po czym gotujemy. Pieczeń kroimy najlepiej w plastry i podajemy z sosem pomarańczowym.

Składniki:

- 1,5 kg cielęciny
- 5 pomarańczy
- 200 g dżemu z pomarańczy
- 2 laski cynamonu
- 2 papryczki chili
- 30 g masła
- 1 szklanka naturalnego bulionu warzywnego
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 natka pietruszki
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka soli