



Danie z cielęciny po turecku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Doskonały przepis na aromatyczne, smaczne i zarazem proste do wykonania danie rodem z Turcji. Kompozycja ta jest idealna dla smakoszy mięs.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso rozbijamy i nacieramy rozdrobnionym czosnkiem, następnie posypujemy solą i pieprzem. Kolejnym krokiem jest duszenie w garnku na oleju pod przykryciem razem z pokrojoną w piórka cebulą.

Krok 2

Po 40 minutach dodajemy ziemniaki pokrojone w średniej wielkości kostkę, razem z pokrojonymi pomidorami i ½ posiekanej natki pietruszki.

Krok 3

Na koniec dusimy całość przez 30 minut, dodajemy do sosu śmietankę łąciatą. Po zdjęciu z ognia potrawę przyprawiamy ½ posiekanej drobno natki pietruszki.

Składniki:

- 4 steki z cielęciny
- ½ szklanki oleju
- 5 ząbków czosnku
- 6 ziemniaków
- 3 cebule
- 5 pomidorów
- 250 ml śmietanki łąciatej 12%
- 1 pęczek świeżej natki pietruszki
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 1 łyżka bazylii