



Pieczeń cielęca na zimno

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przekąski mięsne „na zimno” to idealna propozycja na ciekawą przystawkę lub urozmaicenie ciepłych posiłków. Taką pieczeń cielęcą na zimno można również z powodzeniem wykorzystać do kanapek i zabrać ze sobą do pracy, na drogę, czy na piknik. Jest to zdecydowanie zdrowsza alternatywa dla kupnych, sztucznych wędlin. Jeśli pieczeń podamy z sosem uzyskamy danie idealne na wieczór lub lunch.

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek obieramy i drobno siekamy. Cielęcinę nacieramy ziołami i posiekanym czosnkiem. Całość odkładamy do lodówki na 1,5 godziny.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Po tym czasie mięso umieszczamy w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5 godziny.

Krok 3

Ostudzone mięso cielęce kroimy w plastry i układamy na talerzu.

Krok 4

Przygotowujemy sos: mieszamy sok z cytryny, sos sojowy i płynny miód. Dodajemy przyprawy. Całość zagęszczamy mąką ziemniaczaną. Plastry pieczeni polewamy sosem i schładzamy w lodówce.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 kg cielęciny

4 ząbki czosnku

4 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

½ łyżeczki pieprzu

2 łyżki rozmarynu

Sos

sok z ½ cytryny

4 łyżki miodu

2 łyżeczki sosu sojowego

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki tymianku

½ łyżeczki pieprzu

½ łyżeczki soli