Cielęcina w sosie pomidorowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sos pomidorowy doskonale nadaje się jako dodatek do cielęciny. Dzięki niemu danie nabiera jeszcze lepszego smaku i charakteru. Cielęcina w sosie pomidorowym to dobry pomysł na prosty obiad, który możemy podać z ziemniakami lub ryżem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Cielęcinę kroimy na drobne kawałki, lekko obsmażamy, przekładamy do rondla i zalewamy wodą, po czym pod przykryciem dusimy na małym ogniu, aż mięso zmięknie.

Krok 2
Przygotowujemy sos. Obsmażamy razem z przecierem pomidorowym drobno pokrojoną cebulę. Mąkę przesmażamy na kolor rumiany i dodajemy wywar z włoszczyzny.

Krok 3
Całość mieszamy, dodajemy sól i paprykę, a następnie wszystko razem gotujemy przez 20 minut.

Krok 4
Przygotowanym sosem pomidorowym polewamy kawałki cielęciny, dolewamy czerwone wino oraz dodajemy koper i dusimy przez 10 minut.

Składniki:

- 300 g cielęciny
- 30 g masła
- 30 g przecieru pomidorowego
- 60 g cebuli
- 30 g mąki
- 1/4 szklanki czerwonego wina
- 1/4 szklanki naturalnego wywaru z włoszczyzny
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka papryki czerwonej
- 1 łyżka kopru