CIELĘCINA DUSZONA Z WARZYWAMI

3 os. | 1,5 h

350 g cielęciny
1 cebula
1 czerwona papryka
1 mała cukinia
2 marchewki
200 ml bulionu warzywnego (z kostki)
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki oleju
1/2 łyżeczki kolendry
1/2 łyżeczki ziela angielskiego

Cielęcinę kroimy na małe kawałki (ok. 3 cm) i obtaczamy w 1 łyżce mąki. Warzywa myjemy i obieramy. Cebulę kroimy w drobną kostkę, paprykę w paseczki, marchewki w plasterki, a cukinię w połówki plasterków. W dużym, płaskim rondlu rozgrzewamy olej i smażymy przez 5 min mięso, cebulę i paprykę. Dodajemy 1 łyżkę mąki, kolendrę i ziele angielskie i smażymy jeszcze 1 min, ciągle mieszając. Zmniejszamy ogień, do rondla wlewamy bulion i dodajemy marchew. Ciągle mieszając, doprowadzamy do wrzenia i dusimy, aż mięso będzie miękkie (ok. 1 godz.). Po 40 min duszenia dodajemy cukinię. Potrawę doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z ryżem lub kaszą kuskus.

ROLADKI CIELĘCE Z POMIDORAMI

4 os. | 1 h

8 plastrów cielęciny (po ok. 80 g każdy)
3 łyżki musztardy
10 cm białej części pora
8 plastrów żółtego sera (wielkości połowy plastrów cielęciny)
8 plastrów szynki wędzonej (wielkości połowy plastrów cielęciny)
500 g pomidorków koktajlowych
250 ml bulionu warzywnego (z kostki)
100 ml białego wina wytrawnego
kilka gałązek świeżej bazylii
2 łyżki oliwy
pieprz, sól

Mięso myjemy, osuszamy, lekko rozbijamy, doprawiamy solą i pieprzem oraz smarujemy musztardą. Por myjemy i kroimy na kawałki (ok. 1,5 cm). Plastry sera i szynki układamy na plastrach cielęciny, na wierzchu kładziemy po kawałku pora. Całość zawijamy i spinamy zapinkami. Na patelni rozgrzewamy oliwę i roladki krótko obsmażamy na dużym ogniu. Następnie wlewamy bulion i wino, całość zagotowujemy, zmniejszamy ogień i dusimy przez 30 min. Pomidory myjemy, osuszamy, kroimy na ćwiartki, dodajemy do mięsa i całość dusimy jeszcze 10 min. Połowę świeżej bazylii siekamy i dodajemy do sosu, a resztę wykorzystujemy do dekoracji gotowej potrawy.

SZNYCEL WIEDEŃSKI

4 os. | 20 min

4 cienkie plastry cielęciny (ok. 150 g każdy)
100 g masła
2 żółtka
3 łyżki mąki pszennej
4 łyżki bułki tartej
1 cytryna, pieprz, sól

Mięso myjemy, osuszamy i posypujemy pieprzem. Każdy plaster obtaczamy w mące, następnie w rozmąconym żółtku i na końcu w tartej bułce. Na patelni roztapiamy masło, smażymy na nim sznycle ok. 3 min z każdej strony i solimy je. Cytrynę kroimy w plasterki i układamy na kotletach.

KOTLETY JAGNIĘCE

4 os. | 2,5 h

4 kotlety jagnięce
1 cebula
2 ząbki czosnku
liść laurowy
2 łyżki oliwy
pieprz
sól

Mięso płuczemy i osuszamy. Cebulę i 1 ząbek czosnku obieramy i siekamy. Oliwę mieszamy z cebulą, czosnkiem, pieprzem i solą. Tą mieszanką nacieramy mięso, przykrywamy je i wstawiamy do lodówki na 2 godz. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz z 1 ząbkiem czosnku i liściem laurowym. Gdy czosnek zacznie się rumienić, usuwamy go wraz z liściem, a na tłuszczu smażymy kotlety. Podajemy je na ciepło, z surówką i ziemniakami purée.

PIECZEŃ JAGNIĘCA

6 os. | 2 h + 20 h

1 kg udźca jagnięcego bez kości
50 g wędzonego boczku
1 l maślanki
150 g gęstej kwaśnej śmietany
250 ml białego wina wytrawnego
120 ml wody
4 łyżki oleju
100 g masła
3 liście laurowe
kilka goździków
kilka ziaren czarnego pieprzu
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
sok z 1 cytryny
pieprz, sól

Mięso myjemy, osuszamy i nacieramy sokiem z cytryny. Wkładamy je do garnka, dodajemy liście laurowe, goździki i ziarna pieprzu. Maślankę solimy i zalewamy nią mięso. Garnek przykrywamy i wkładamy na 20 godz. do lodówki. Co jakiś czas odwracamy mięso. Udziec wyjmujemy z maślanki, osuszamy i posypujemy zmielonym pieprzem. Wkładamy go do szerokiej brytfanki z roztopionym masłem i olejem i obsmażamy ze wszystkich stron. Następnie zalewamy wodą i winem. Na wierzchu kładziemy wędzony boczek pokrojony w cienkie plasterki. Całość pieczemy przez 1,5 godz. w 180°C, co 10 min polewając wywarem spod pieczeni. Po upieczeniu mięso kroimy w plastry, a do sosu dodajemy kwaśną śmietanę i natkę pietruszki. Gotową pieczeń podajemy z ziemniakami lub kluskami, sosem i surówką.

GULASZ Z JAGNIĘCINY

4 os. | 2,5 h

600 g chudej łopatki jagnięcej
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 średnia czerwona papryka
400 g pomidorów w zalewie (z puszki)
skórka starta z 1 pomarańczy
150 ml bulionu z kostki
papryka, kminek
sól, pieprz

Mięso kroimy w kostkę, obsmażamy na oleju i wyjmujemy na talerz. Na pozostały tłuszcz wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę, którą podsmażamy na złoty kolor. Do cebuli dodajemy posiekany czosnek, pokrojoną w kostkę paprykę, a po chwili odłożone wcześniej mięso, pomidory, skórkę pomarańczową, bulion i kminek. Całość przykrywamy i dusimy ok. 2 godz. Gdy mięso jest już miękkie, gulasz doprawiamy solą, pieprzem i papryką.