

Żeberka cielęce duszone w grzybkach

W moim przypadku z cielęciną to jest tak, że ja nie jestem jej wielką miłośniczką, natomiast mam w domu smakosza, dla którego czasem muszę podjąć wyzwanie i ugotować taki specjał. Aby i wilk był cały i owca też, przygotowuję cielęcinę w formie gulaszu, aby smakosz skonsumował mięso, a ja ukochane grzybki.

Skład:

Żeberka cielęce

Grzybki mieszane (ilość wedle uznania - ja dodałam, już obgotowanych, miseczkę - taką od zupy)

Cebula (4 malutkie)

sól, pieprz

Żeberka porcjuję, przyprawiam i pozostawiam na kilka godzin w lodówce. Grzybki należy obrać, pokroić, obgotować (najlepiej pogotować około 30 minut w osolonej wodzie).

Mięso obsmażamy, następnie dodajemy poćwiartowane cebule. Gdy cebule się przyrumienią dodajemy obgotowane grzybki. Przykrywamy pokrywką, podlewamy odrobiną wody i dusimy do miękkości mięsa.

Mięso podobno palce lizać, a grzybki pychotka



