

Ciełęcina w śliwkowo pigwowym sosie

Jesień to nie tylko grzyby i dynie, to także owoce. Pachnące maliny, słodkie śliwki czy zdrowotne pigwy. Dziś skomponujemy mięso z owocami i od razu powiem, że nie jest to danie na słodko. Ta wersja sosu jest ostro, kwaśna i idealnie komponuje się z ryżem. Smakiem zniewala, a wykonanie jak zwykle ekspresowe. Ta wersja sosu jest znakomita nie tylko do cielęciny (ja akurat jestem w posiadaniu takiego mięska) ale również możemy przygotować z polędwiczką wieprzową, czy mięsem z indyka.

Skład:

5 kotletów z udźca cielęcego

2 pigwy

3 śliwki

2cm ostrej papryczki

1 duża szalotka

1 ząbek czosnku

sól, pieprz

Kotlety cielęce kroimy na pół. Przyprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem. Obsmażamy na patelni z wysokim rantem. Śliwki myjemy, pozbawiamy pestki i kroimy na pół. Pigwy myjemy, pozbawiamy pestek i kroimy na ćwiartki. Szalotkę kroimy w krążki, czosnek obieramy i rozgniatamy nożem.

Do podsmażonej cielęciny dodajemy cebulę i czosnek. Smażymy 2-3 minuty. Dodajemy owoce oraz kawałek papryki. Podlewamy wodą, i dusimy na malutkim ogniu około 40 min. Serwujemy z ryżem.

Smacznego !

