



Roter Hahn

DANIE GŁÓWNE

Gicz cielęca

Stilton to jedna z najlepszych części cielęciny. Wraz ze warzywami z ogrodu, mięso piecze się w piekarniku, aż do uzyskania chrupiącej skórki.



Składniki

4 OSOBY	180 MIN.
1	Gicz cielęca
	sól ziołowa
	oleju
1	cebula
2	ząbki czosnku
1 łyżka	koncentratu pomidorowego
100 ml	czerwonego wina
10	pomidorów koktajlowych
2	ziemniaków
2	marchewki
1	papryczka peperoni
1	cukinii
	świeże zioła

Przygotowanie - Gicz cielęca

1. Natrzeć gicz cielęcą solą ziołową i opiec ze wszystkich na oleju w brytfannie w piekarniku.
2. Cebulę i czosnek posiekać i podsmażyć na złotą na oleju. Podlać winem i odrobiną wody.
3. Dodać sos cebulowo-czosnkowy do mięsa i piec przez ok. 3 godz. w 160° C.
4. Pokroić warzywa i krótko podgotować w osolonej wodzie. Dodać je razem z ziołami do brytfanny na krótko przed końcem pieczenia.

Powodzenia życzę



Gospodini prowadząca gospodę typu Buschenschank pod marką „Roter Hahn”
OBERPARTEGGER W VILLANDERS

www.roterhahn.it