

po 18. miesiącu

alergeny:
produkt zawiera
mleko, seler

C jak Cielęcina z warzywami i sosem marchewkowym

Składniki

- Por, jasne części: 80 g
- Marchew: 80 g
- Seler naciowy: 60 g
- Bulion drobiowy: 150 ml
- Górką cielęcą b/k: 150 g
- Marchewka z ziemniaczkami Gerber: 1 słoiczek
- Śmietanka: 1 łyżeczka
- Masło: 1 łyżeczka
- Sól

Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, garnek, rondelk

Sposób przygotowania

- Jasne części pora, marchewkę oraz łodygi selera naciowego kroimy w cienkie paseczki. Warzywa parzymy w bulionie na chrupiąco.
- Górką cielęcą bez kości kroimy w plasterki i lekko rozklepujemy, pokrojone warzywa zawijamy w plastry cielęce i zawiązujemy nitką lub szpagatem.
- Gotujemy w bulionie około 10 - 12 minut, a nawet 15 minut do miękkości.
- Sos marchewkowy: w rondelku zagotowujemy śmietankę i dodajemy Marchewkę z ziemniaczkami Gerber, na koniec dodajemy miękkie masło i doprawiamy do smaku.
- Mięso kroimy w plasterki, a obok wylewamy sos.

