

# Cielęcina w sosie śmietanowo-grzybowym



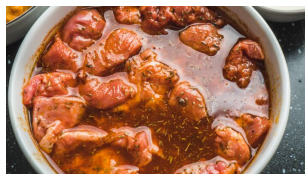
## Składniki

600 g udźca cielęcego  
150 g młodego pora  
2 łyżki masła klarowanego  
200 g świeżych kurek  
150 ml śmietany 30%  
100 ml białego wina  
1 łyżka świeżego  
tymianku  
sól i biały pieprz

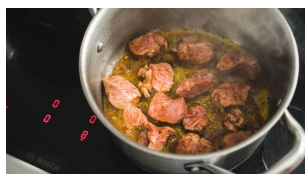
### **Marynata:**

50 ml oleju  
1 łyżeczka słodkiej papryki  
1 łyżeczka tymianku  
1/2 łyżeczki soli  
50 ml wina

## Opis wykonania



Mięso płuczemy i kroimy w kostkę 2x2 cm, dodajemy marynatę i odstawiamy na 2h. Pora kroimy w talarki. Kurki płuczemy, przebieramy i parzymy w litrze gorącej wody przez 10 min. Następnie odcedzamy na sicie i przekładamy do miseczki



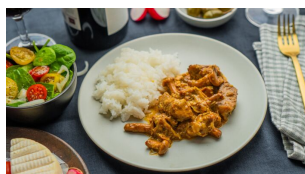
W szerokim rondlu rozgrzewamy masło, dodajemy zamarynowaną cielęcinę i smażymy na bardzo mocnym ogniu przez 6 minut, aż mięso nabierze złotego koloru.



Dodajemy kurki i posiekane w talarki pory, smażymy przez 3 minuty. Dolewamy wino, a po 30 sekundach śmietanę. Dusimy przez 10 minut do miękkości, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



Całość przekładamy do naczynia żaroodpornego i posypujemy tartym parmezanem. Pieczemy w 170°C przez 10 minut.



Przed podaniem posypujemy tymiankiem.