



## PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE WŁASNYM

### SKŁADNIKI:

600 g karkówki cielęcej  
1 marchewka  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
1 pietruszka  
1 mały seler  
1/2 szklanki bulionu

#### Marynata:

1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku  
5 liści laurowych  
5 ziarenek ziela angielskiego  
1 łyżeczka suszonego czosnku  
2 łyżki musztardy sarepskiej  
oliwa z oliwek  
sól i pieprz

#### Kluski kładzione:

2 jajka  
120 g mąki pszennej  
1-2 łyżki posiekanego szczypiorku  
szczypta soli

#### Dodatkowo:

kilka liści jarmużu  
1 ząbek czosnku  
olej rzepakowy  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Karkówkę cielęcą obtoczyć w przyprawach i musztardzie. Odłożyć na 1 godzinę do zamarynowania.

## **PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE WŁASNYM**

2. Warzywa obrać i pokroić w kostkę. Mięso i warzywa zawinąć w folię aluminiową wraz z warzywami (pokrojonymi w kostkę). Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 90-120 minut, aż cielęcina będzie miękka.
3. Po upieczeniu karkówkę wyjąć z folii. Upieczone warzywa i powstały sos pieczeniowy wraz z bulionem zagotować. Następnie miksować blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji i doprawić solą oraz pieprzem.
4. Jarmuż umyć i po odcięciu grubych łodyg pokroić na kawałki. Podsmażyć z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Zrobić kluski: jajka połączyć z mąką i drobno posiekanym szczypiorkiem. Ciasto wrzucać łyżką do wrzącej osolonej wody. Krótko gotować. Karkówkę podawać z sosem, kluskami oraz podsmażonym jarmużem.