

Cielęcina z ryżem i winogronami

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Na wyjątkowe okazje, imieniny, urodziny

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 40 dag
- duża cebula -
- winogrona - 40 dag
- gęsta kwaśna śmietana - 1/2 szkl.
- bulion - 1/2 szkl.
- ugotowany ryż - 1 szkl.
- sól, pieprz, cukier - do smaku
- olej -

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia, nóż, rondel

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cielęcinę kroimy w drobną kosteczkę
- 2.** Cebulę siekamy i lekko podsmażamy w rondlu. Dodajemy cielęcinę i mocno rumienimy na dużym ogniu.
- 3.** Wsypujemy winogrona, zalewamy bulionem, dusimy potrawę pod przykryciem ok. 5 min.
- 4.** Dodajemy śmietanę i ugotowany ryż, mieszamy i doprawiamy solą, pieprzem i cukrem.

Jak podawać?

Z zieloną sałatą lub surówką z marchewki