

## PIECZEŃ CIEŁĘCA W SOSIE TATARSKIM

Wpisany przez Administrator  
środa, 24 stycznia 2007 21:49 -

---

Upiec [pieczeń cieleca](#) . Zrobić [sos tatarski](#) z żółtek na twardo, pokrajać pieczeń w plastry i smaruj±c każdy kawałek sosem, układać w słoju. Na wierzchu zalać resztą sosu, zawiązać szczelnie pergaminem i podawać w miarę potrzeby. Taka cielecina po kilku dniach jest bardzo smaczna; można do niej podać [sałatkę z kartofli i selera](#).

**wg Aliny Gniewkowskiej**