

po 6. miesiącu

alergeny: produkt zawiera mleko i miód

# Jak Polędwiczka cielęca kwaśno-słodka z winogronami



## Składniki

- Sok z wyciśniętej cytryny: 1 łyżka
- Miód akacjowy lub wielokwiatowy: 1 płaska łyżeczka
- Polędwiczka cielęca: 150 g
- Nestlé Sinlac: do oprószenia mięsa
- Olej: 1 łyżka
- Jabłko Winogrona 100% sok Gerber: 1 buteleczka
- Śmietanka: 1 łyżeczka
- Masło: 1 łyżeczka
- Sól
- Winogrona rodzynkowe bezpestkowe: 150 g
- Listki świeżej mięty

## Przybory kuchenne

- rondel, deska do krojenia, nóż, patelnia

## Sposób przygotowania

- Świeżo wyciśnięty sok z cytryny chwilę gotujemy, po czym dodajemy miód i po zagotowaniu zdejmujemy z ognia.
- Mięso kroimy w cienkie plastry i solimy, a następnie oprószamy Nestlé Sinlac.
- Smażymy na oleju z odrobiną masła.
- Podsmażone plasterki cielęciny przekładamy do rondelka, podlewamy sokiem Gerber oraz odrobiną śmietanki i dusimy na wolnym ogniu do miękkości.
- Na koniec do polędwiczki dodajemy sos oraz połówki winogron bez skórki i pestek, posypując je drobno pokrojonymi listkami świeżej mięty.