

KUCHNIA



■ SKŁADNIKI:

80 dag zadniej wołowiny, 10 dag słoniny ze skórką, 2 cebule (15 dag), 1 i 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina, 1/2 szklanki bulionu wołowego, 3 łyżki brandy lub winiaku, 3 łyżki masła, 1 goździk Prymat, 1 liść laurowy Prymat, po 1/2 łyżeczki majeranku i tymianku PRYMAT, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, 1/2 łyżeczki miodu, przyprawa uniwersalna KUCHAREK, sól czosnkowa Prymat, po szczypcie gałki muszkatolowej, imbiru i pieprzu czarnego mielonego Prymat.

■ PRZYGOTOWANIE:

Wołowinę oczyścić z błon i powięzi, umyć i osuszyć. Słoninę umyć (skórkę odkroić i pozostawić), pokroić na wąskie słupki i naszpikować nią mięso. Posmarować miodem, posypać majerankiem, tymiankiem, pieprzem, solą czosnkową i przyprawą uniwersalną KUCHAREK. Zalać winem i pozostawić na 6 godzin, co pewien czas obracając. Następnie osączyć i obsmażyć na rozgrzanym maśle, porcjami, podlewając winem, w którym marynowało się mięso, bulionem oraz brandy. Dusić 40 minut na małym ogniu (podłożyć płytkę ochronną), pod przykryciem.

Cebule obrać, pokroić w kostkę i wraz ze skórką od słoniny włożyć do mięsa. Dodać liść laurowy, goździk, gałkę muszkatolową, imbir, przyprawić pieprzem, solą czosnkową oraz przyprawą uniwersalną KUCHAREK. Dusić jeszcze 20 minut. Miękkie mięso pokroić w plastry i przechować w cieple. Sos zagęścić mąką ziemniaczaną wymieszaną z niewielką ilością wody.

Pieczeń podawać z ziemniakami z wody oraz fasolką szparagową, marchewką z groszkiem lub brokułami (4/5 porcji). **OPRAC: /DOB/**

Pieczeń pikantna



KUCHAREK



NASZ STYL 15