
PIECZEŃ WOŁOWA W SOSIE Z WARZYW

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1261 razy.

1,20 kg mięsa wołowego bez kości (zrazowa, rostbef)
40 dag warzyw mieszanych (marchew, seler, pietruszka)
10 dag cebuli
1 łyżka oleju
liście laurowe
ziele angielskie
sól
pieprz

Mięso oczyścić , umyć , osuszyć . Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , utrzeć na tarce z dużymi otworami. Ziele angielskie i pieprz zmiażdżyć , liście laurowe rozkruszyć starannie. Przygotowanymi przyprawami natrzeć mięso, ułożyć w misce, obkładając rozdrobnionymi warzywami i pokrajaną cebulą. Przykryć i postawić w lodówce na 24-36 godz. Olej rozgrzać na patelni do smażenia bez tłuszczu, włożyć mięso razem z warzywami i obrumienić . Przełożyć następnie do brytfanny, posolić , wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec. W czasie pieczenia kilka razy polewać wodą. W zależności od gustu mięso można upiec "po angielsku", tzn. pieczeń będzie półkrwawa w środku. Chcąc uzyskać pieczeń "po angielsku", piecze się ją przez ok. 15 min. Mięso przeznaczone na pieczeń tradycyjną pieczemy do czasu, aż będzie miękkie, a po wbiciu w nie widelca czy szpikulca będzie wypływał bezbarwny płyn. Upieczone mięso pokrajać na porcje, ułożyć na ustawionym na parze półmisku, przykryć . Sos przetrzeć przez sito lub zmiksować i zagrzać , przyprawić solą i pieprzem. Polewać mięso. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 szt. na porcję) lub purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z chrzanem oraz z gotowanymi warzywami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD