PIECZEŃ WOŁOWA W SOSIE Z WARZYW

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1390 razy.

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

Mięso oczyścić, umyć, osuszyć. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, utrzeć na tarce z dużymi otworami. Ziele angielskie i pieprz zmiażdżyć, listek laurowy 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 polać 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. Polać mięso. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 szt. na porcję) lub purée (1-11/2 łyżki na porcję) i z chrzanem oraz z gotowanymi warzywami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD