
Wołowina duszona w winie barolo

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1209 razy.

Kuchnia włoska

800 g wołowiny na pieczeń

20 g słoniny

20 g masła

10 g mąki

1 marchewka

1 seler naciowy

1 cebula

1 ząbek czosnku

natka pietruszki

liść laurowy

rozmaryn

szałwia

1/2 l czerwonego wina barolo

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

2 goź dziki

Zioła i czosnek posiekać , seler i marchew drobno pokroić . Pokrojoną cebulę podsmażyć w rondlu na oliwie i maśle. Wołowinę naszpikować słoniną i goź dzikami, obtoczyć w mące i włożyć do rondla z podsmażoną cebulą. Posypać posiekanymi ziołami, czosnkiem i pokrojonymi jarzynami. Przyprawić solą i pieprzem. Dobrze zrumienioną wołowinę wyjąć z rondla, a sos odtłuścić szczyptą mąki i kieliszkiem wina, i pozostawić na ogniu do odparowania. Potem ponownie włożyć mięso, polać resztą wina i dusić 3,1/2 godziny, podlewając wodą lub rosołem. Podawać mięso gorące, pokrojone w plastry, z sosem sporządzonym z poprzedzonego i zagęszczonego wywaru z mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD