Wołowina duszona w winie barolo

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1134 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 przecedzonego i zagęszczonego wywaru z mięsa.

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