Marynowana poledwica wolowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2909 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1,5 kg poledwicy wolowej,

7 papryczek chilli,

1 pomidor,

1/4 malej cebuli,

2 zabki czosnku,

1 lyzeczka musztardy Dijon,

1/4 lyzeczki swiezo zmielonego pieprzu,

2 ziarna czarnego pieprzu,

1/4 lyzeczki majeranku,

1/4 lyzeczki oregano,

1/4 lyzeczki kminku mielonego,

1 lyzeczka czerwonego octu winnego,

250 ml wody,

sol.

1. Poledwice oczyscic z blon, umyc, osuszyc. Sol i pieprz rozetrzec z musztarda. Natrzec poledwice i odstawic na 30 min.

2. Papryczki chilli opiec na suchej patelni lub nad plomieniem. Wlozyc do garnka, zalac goraca woda. Po 20 min wyjac, osaczyc. Wrzucic do miksera, wlac

250 ml wody i zmiksowac. Dodac czosnek, cebule, ziarna pieprzu, majeranek,

oregano i kminek. Ponownie zmiksowac i odstawic. Pomidor sparzyc, obrac ze

skorki. Oddzielnie zmiksowac i odstawic.

3. W malym garnku rozgrzac maslo. Dodac zmiksowane chilli i gotowac 5 min na

duzym ogniu stale mieszajac. Dodac zmiksowany pomidor i gotowac jeszcze 3

min. Wlac ocet, zamieszac i gotowac na srednim ogniu, az sos zgestnieje (ok.

25 min). Zageszczonym sosem polac poledwice i marynowac od 30 min do 1 godz.

4. Rozgrzac grill. Poledwice wyjac z marynaty, od razu polozyc na grillu (marynate zachowac) i czesto odwracac, by sie nie przypalila. Poledwica bedzie

gotowa po 25 min, ale jesli chcemy, by byla krwista, nalezy ja wyjac wczesniej. Poledwice mozna rowniez opiec w piekarniku nagrzanym do temp. 200żC.

Opiekanie powinno trwac 20-30 min.

5. Gotowa poledwice pokroic w plastry. Marynate zagotowac, przelac do sosjerki

i podawac z poledwica.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)