

---

# Wolowina a la bearnaise

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2621 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 6 godz.

1,5 kg wolowiny (zrazowa lub krzyzowa),

100 g słoniny,

3 lyzki posiekanej pietruszki,

1/4 lyzeczki tymianku,

1 lyzka brandy,

1/4 lyzeczki zmielonych lisci laurowych,

4-5 lyzek maki,

3 zabki posiekanego czosnku,

100 g surowej szynki w plastrach,

200 g marchewki,

200 g cebuli,

1 lyzka smalcu,

bouquet garni,

2 zabki czosnku,

4 lyzki bulionu wolowego w proszku.

Marynata:

500 ml czerwonego wina,

3 lyzki brandy,

1 cebula,

1 marchewka,

1 lisc laurowy,

1 peczek pietruszki,

1 peczek tymianku.

1. Mieso umyc. Przygotowac marynate: obrac 1 cebule, 1 marchewke. Pokroic w plasterki, zalac winem, dodac tymianek, pietruszke, lisc laurowy, brandy.

Do marynaty wlozyc mieso, odstawic na 2 godz.

2. Obrac i oplukac 200 g marchwi i 200 g cebuli. Pokroic w plasterki, poddusic

na smalcu. Wyjac mieso z marynaty, obsaczyc, posypac maki. Marynate z jarzynami zachowac. Naczynie do zapiekania wylozyc plasterkami szynki. Układac na

przemian kawalki miesa, podsmazona marchewke i cebule. Wlozyc bouquet garni.

---

Zagotować marynatę z jarzynami, dodać 2 ząbki czosnku, 4 łyżki bulionu wołowego i gotować na małym ogniu ok. 25 min. Odcedzić i zalać mięso tak, aby było całkowicie zakryte. Jeśli wywaru jest zbyt mało, dolać wody.

3. Postawić na bardzo małym ogniu, doprowadzić do wrzenia. Wstawić do piekarnika. Piec 4 godzin w temp. 150°C. Wyjąć bouquet garni, usunąć nadmiar tłuszczu.

Podawać z ugotowaną i pokrojoną w kostkę kaszą manna.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 38.

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