
Wolowina duszona w czerwonym winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2883 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

1,2 kg wołowiny na pieczen w jednym kawalku,

1 butelka czerwonego wytrawnego wina,

1 cebula,

1 marchew,

1 lodyga selera,

70 g tłuszczu z szynki,

50 g masła,

1/2 peczka siekanej zielonej pietruszki,

1 łyżeczka pieprzu ziarnistego,

sol,

kilka listy laurowych.

1. Cebule obrac, drobno posiekac. Marchew obrac, umyc i pokroic w male kawalki.

Lodyge selera oplukac i pociac w plasterki.

2. Mieso ulozyc w kamionkowym naczyniu i zalac winem. Dodac pokrojone warzywa,

listy laurowy i ziarna pieprzu. Marynowac w tym mieso 24 godz, od czasu do

czasu je przewracajac. Mieso wyjac z marynaty, osuszyc i mocno zwiazac szpagatem, by zachowalo ksztalt.

3. Wino z marynowania przecedzic do osobnego rondelka. Gotowac na wolnym ogniu,

poki polowa nie odparuje.

4. W osobnym duzym rondlu stopic tluszcz z szynki. Dodac maslo. Oba tluszcze

silnie rozgrzac, po czym zrumienic na nich ze wszystkich stron mieso. Posolic i zalac odparowanym winem. Dusic pod przykryciem na wolnym ogniu 1 godz.

45 min.

5. Gotowe mieso uwolnic ze szpagatu, pokroic w plastry i ulozyc na polmisku.

Podlac sosem z duszenia i przybrac zielona pietruszka. Podawac z makaronem

lub kartoflami puree.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 42.

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