
Wolowina z oliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

800 g wolowiny na pieczen,

100 g wedzonego boczku,

1 cebula,

4 zabki czosnku,

250 g pomidorow,

100 g oliwek zielonych,

100 g oliwek czarnych,

1/2 peczka siekanej zielonej pietruszki,

1 galazka pokrojonego tymianku,

250 ml bialego wytrawnego wina,

5 lyzek oliwy,

sol, pieprz,

1 lyzka maki.

1. Mieso pokroic w kostke o boku 2-3 cm. Boczek pokroic w cienkie plasterki i

obsmazac 3-4 min na 1 lyzce rozgrzanej oliwy. Wyjac, osaczyc i osuszyc.

2. Polowe miesa silnie zrumienic na oliwie. Wyjac, osaczyc i odstawic w cieple

miejsce. Na tym samym tluszczu zrumienic reszte miesa, dodac mieso przysmazone wczesniej, oproszyc maki, dodac pokrojona w plasterki cebule i smazyc

jeszcze chwile, az cebula zbrazowi sie. Dodac wino i boczek.

3. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac, wypestkowac, pokroic w male kawalki i dodac do miesa. Posolic, doprawic pieprzem, zmniejszyc ogien i dusic pod przykryciem 1 godz.

4. Oliwki wypestkowac, dodac do miesa wraz z tymiankiem. Dusic jeszcze 15 min,

uzupelniajac w miare potrzeby woda.

5. Podawac bardzo gorace, posypane zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 40.

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