



WĘDZONE POLICZKI WOŁOWE

SKŁADNIKI:

500 g policzków wołowych Sokołów
olej
sól i pieprz

WYWAR:

1 cebula
1 główka czosnku
1 pomarańcza
kawałek imbiru (ok. 5 cm)
1-2 łydgi trawy cytrynowej
kilka liści kaffiru
1 l coli

SMAŻONE WARZYWA:

300-400 g brukselki
2 gaście pomidorków koktajlowych
pęczek zielonej cebuli
2-3 ząbki czosnku
oliwa z oliwek
20-30 g parmezanu
pieprz

DODATKOWO:

dREWENKA BUKOWE (do wędzenia)

PRZYGOTOWANIE:

1. Policzki oczyścić, odcinając większe błony z zewnątrz (błony wewnątrz mięsa same wytopią się podczas grillowania i duszenia). Mięso posmarować olejem, po czym oprószyć solą i pieprzem.
2. DREWENKA BUKOWE namoczyć w wodzie, a następnie umieścić w module do wędzenia. Na ruszcie ułożyć policzki wołowe i rozpocząć wędzenie.
3. Przygotować wywar: cebulę, główkę czosnku i pomarańczę przekroić na pół, a następnie mocno zrumienić na grillu. Składniki przełożyć do garnka umieszczonego na bocznym palniku. Dodać pokrojony w plasterki imbir, kawałki trawy cytrynowej i liście kaffiru. Dołożyć podwędzone policzki wołowe. Całość zalać colą i odrobiną wody. Garnek przełożyć na grill w celu dalszego wędzenia (ok. 3 godzin).
4. Brukselki oczyścić i wraz z pomidorkami koktajlowymi przekroić na pół. Na bocznym palniku rozgrzać oliwę z oliwek w woku. Dodać czosnek, brukselki, pomidorki koktajlowe i pokrojoną na kawałki zieloną cebulę. Po podsmażeniu warzywa posypać startym parmezanem i świeżo zmielonym pieprzem.
5. Policzki wołowe podawać ze smażonymi warzywami i z powstałym podczas wędzenia składników sosem (można go jeszcze doprawić sosem sojowym).