



AZJATYCKA SAŁATKA Z MARYNOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

SKŁADNIKI:

500 g polędwicy wołowej Uczta Qulinarna
2 łyżki masła klarowanego
1 marchewka
3 papryki (po 1 sztuce z każdego koloru)
2 czerwone cebule
kilka gałązek świeżej kolendry do dekoracji
100 g salsy orientalnej
1/2 łyżeczki sezamu
sól, pieprz

Salsa orientalna:

3 pomarańcze
3 grejpfruty
100 g kopru włoskiego
50 g imbiru marynowanego
50 ml oleju sezamowego
kilka gałązek świeżej kolendry

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić salsę: pomarańcze i grejpfruty obrać ze skórek, wyfiletować (pozbyć się białych błonek) i wycisnąć z nich sok do niewielkiego rondla. Dodać pokrojone w drobną kostkę koper włoski oraz imbir, a następnie olej sezamowy i świeże papryczki chili. Całość gotować, aż objętość zredukuje się o 1/4. Na koniec dołożyć świeżo posiekaną kolendrę.
2. Warkocz polędwicy oprószyć solą i pieprzem. Obsmażyć na mocno rozgrzanym maśle klarowanym na złotobrazowy kolor. Następnie wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C i piec przez 8-12 minut. Optymalna temperatura wewnątrz pieczeni to ok. 56°C (średnio wypieczona – „medium”).
3. Po wyjęciu z piekarnika mięso odstawić na kilka minut, aby „odpoczęło” (dzięki temu wyrówna się

AZJATYCKA SAŁATKA Z MARYNOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

temperatura zarówno na zewnątrz, jak i wewnątrz pieczenia). Następnie pokroić ją w jak najcieńsze plastry w poprzek włókien. Ciepłą polędwicę zamarynować w salsie, a następnie połączyć z chrupiącymi, pokrojonymi w cienkie słupki warzywami. Wyłożyć na talerz i posypać niewielką ilością sezamu. Danie udekorować świeżą kolendrą.