



DUSZONA GOLEŃ Z CHRZANEM

SKŁADNIKI:

2 kg goleni wołowej Uczta Qulinarna
2 cebule
2 ząbki czosnku
2 gałązki świeżego tymianku
2 marchwie
1/2 selera
1 por
1-2 łyżki posiekanej natki pietruszki
przyprawy: sól, pieprz ziarnisty, ziele angielskie,
liść laurowy
1-2 l wywaru lub wody

PRZYGOTOWANIE:

1. Goleń umyć i osuszyć za pomocą ręcznika papierowego. Oprószyć solą i pieprzem, a następnie obsmażyć na klarowanym maśle lub tłuszczu roślinnym na złotobrązowy kolor.
2. Warzywa umyć i pokroić w słupki. Podsmażyć na patelni, na której zrumieniliśmy goleń. Mięso oraz przyprawy włożyć do garnka i zalać gorącą wodą lub wywarem. Gotować na wolnym ogniu do miękkości (3-3,5 godziny).
3. Całość doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Goleń pokroić w plastry. Smak mięsa świetnie uzupełni sos chrzanowy.