



PIECZEŃ WOŁOWA W SOSIE CHRZANOWYM

SKŁADNIKI:

1 kg rozbratla Uczta Qulinarna
300 g świeżych liści szpinaku
4 cebule szalotki
2-3 cebule
8-10 ziemniaków średniej wielkości
1 korzeń chrzanu
200 ml śmietanki 30%
50 ml masła klarowanego
50 ml oliwy z oliwek (typu sansa)
kilka ząbków czosnku
sól, pieprz,
kilka gałązek świeżego tymianku
natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Na duży talerz wylać niewielką ilość oliwy z oliwek i ułożyć kilka gałązek świeżego tymianku. Na talerz wyłożyć mięso i ze wszystkich stron natrzeć je solą, pieprzem i pokrojonym na większe kawałki czosnkiem. Wołowinę odstawić na 1 godzinę w chłodne miejsce. Mięso obsmażyć na maśle klarowanym. Następnie dodać pozostałą na talerzu marynatę i smażyć, uważając, aby czosnek oraz zioła się nie przypaliły. Całość przełożyć do naczynia żaroodpornego.
2. Na pozostałym na patelni maśle z dodatkiem marynaty obsmażyć obrane ziemniaki i cebulę. Następnie warzywa przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać niewielką ilością bulionu wołowego i dokładnie przykryć lub owinąć folią aluminiową. Całość wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180oC. Piec ok. 1,5 godziny.
3. Przygotować sos: chrzan obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. 3 szalotki posiekać i zeszklić

PIECZEŃ WOŁOWA W SOSIE CHRZANOWYM

na maśle klarowanym, po czym połączyć ze śmietaną. Doprowadzić ją do wrzenia i gotować bez przykrycia przez 1 minutę. Na koniec dołożyć starty chrzan. Doprawić solą i pieprzem. Kilka minut przed wyjęciem mięsa z piekarnika przygotować szpinak: na roztopionym maśle zeszklić posiekaną szalotkę. Dodać liście szpinaku. Smażyć ok. 1 minuty, po czym przełożyć na talerz. Mięso wyjąć z piekarnika i pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm. Podawać z sosem, ziemniakami i szpinakiem. Danie udekorować natką pietruszki.