



## WOŁOWINA Z WĘDZONĄ SŁONINĄ I BRUKSELKĄ

### SKŁADNIKI:

1 kg górnej zrazowej sezonowanej lub udźca  
kilka gałązek rozmarynu  
5 g jałowca  
750 g brukselki  
100 ml miodu wielokwiatowego  
35 ml octu winnego  
2 kg buraków czerwonych  
500 g buraków żółtych  
smalec wieprzowy  
sól, pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Umyte buraki czerwone oczyścić, pokroić w ćwiartki, włożyć do garnka o szerokim dnie i po zalaniu wodą doprowadzić do wrzenia i ugotować na wolnym ogniu. Buraki żółte piec w piekarniku razem z wołowiną przez 1,5 godziny.
2. Oprószoną pieprzem wołowinę podsmażyć na mocno rozgrzanym smalcu, po czym wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 170°C na 20 minut. Do naczynia o szerokim dnie wlać miód, dodać ocet i wymieszać, doprawiając szczyptą soli.
3. Umytą brukselkę podzielić na pojedyncze listki, zalać emulsją miodowo-octową i delikatnie wymieszać. Mięso ostudzić, pokroić w jak najcieńsze plastry, podobnie słoninę, i serwować na brukselce. Rozmaryn dodać do zredukowanego soku buraczanego i skropić brukselkę.