



ZRAZY WOŁOWE NA PURÉE ZIEMNIACZANYM

SKŁADNIKI:

1 kg zrazowej dolnej Uczta Qulinarna
4-5 ogórków konserwowych
100-200 g słoniny wędzonej obtoczonej w słodkiej papryce
1 l wywaru mięsnego
100 g pieczarek
2 cebule
3-4 liście laurowe
5-7 ziarenek ziela angielskiego
100 g mąki pszennej
100 ml oleju roślinnego
2 gałązki świeżego tymianku
musztarda
2 łyżki masła klarowanego
sól, pieprz

Purée:

1 kg obranych ziemniaków
100 g masła
100 ml mleka
sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso pokroić w plastry o grubości około 7-8 mm w poprzek włókien, a następnie rozbić je tłuczkiem na grubość około 5 mm. Słoninę pociąć w grube paski, a ogórka wzdłuż na ćwiartki. Mięso oprószyć solą i pieprzem, posmarować cienką warstwą musztardy, a następnie na brzegu ułożyć kawałek ogórka oraz słoninę i zwinąć, formując zrazy. Roladki można owinąć nitką lub spiąć wykałaczką.
2. Zrazy obtoczyć w mące pszennej. Usunąć nadmiar mąki i obsmażyć z każdej strony na rozgrzanym oleju roślinnym na złoto-brązowy kolor. Cebulę

ZRAZY WOŁOWE NA PURÉE ZIEMNIACZANYM

pokroić w piórka, a pieczarki w ćwiartki. Pokrojone warzywa usmażyć na maśle klarowanym na złoto-brązowy kolor. Zrumienione mięso i warzywa przełożyć do płaskiego garnka, zalać wywarem mięsnym, dodać liście laurowe, ziele angielskie, gałązkę tymianku oraz kilka ziarenek pieprzu. Garnek przykryć pokrywką. Całość dusić na wolnym ogniu przez 1,5-2 godziny.

3. Po upływie godziny przygotować purée: ziemniaki gotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedzić i odstawić na kilka minut, aż odparuje nadmiar wody. Ziemniaki dokładnie zagnieść, tak by nie miały grudek. Dodać roztopione masło i ciepłe mleko. Dobrze wymieszać. Doprawić solą do smaku. Podawać jako dodatek do zrazów.