



PIECZEŃ Z KRZYŻOWEJ Z SOSEM GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

1,5 kg krzyżowej Uczta Qulinarna
2 szalotki
2 marchewki
2-3 g świeżego tymianku
1/2 pora
2 ząbki czosnku
50 g masła
150 ml wywaru warzywnego
sól, świeżo mielony pieprz

Sos grzybowy:

100 ml sosu pieczeniowego
1 szalotka
20 g masła
50 g świeżych kurek
25 g sardz lub borowik świeży lub suszony
250 ml śmietanki 36%
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem, a następnie natrzeć drobno posiekanym czosnkiem oraz tymiankiem. Marchew, por i szalotkę pokroić w grube plastry. Zamarynowaną krzyżową włożyć do naczynia żaroodpornego. Przykryć pokrojonymi warzywami. Całość podlać wywarem. Na wierzchu umieścić masło. Szczelnie przykryć pokrywką i piec pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez 2-2,5 godziny, aż mięso będzie miękkie. Przed podaniem pokroić w grube plastry.
2. Przygotować sos: szalotkę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle i dodać grzyby. Całość smażyć jeszcze przez chwilę. Następnie dolać śmietankę. Gotować, aż objętość zredukuje się o połowę. Następnie dodać sos pieczeniowy i



PIECZEŃ Z KRZYŻOWEJ Z SOSEM GRZYBOWYM

gotować przez 5-10 minut do czasu uzyskania idealnej gęstości. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Pieczeń pokroić, ułożyć na talerzu i polać aromatycznym sosem grzybowym.