



PIECZONY KARK WOŁOWY NA RISOTTO WARZYWNYM

SKŁADNIKI:

Pieczony kark wołowy:

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

Risotto warzywne:

500 g ryżu na risotto
700 ml wywaru warzywnego
2 szalotki
50 g startego parmezanu
100 g warzyw sezonowych
50 g masła
100 ml wytrawnego białego wina
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić mięso: kark wołowy starannie oprószyć solą i pieprzem. Czosnek i listki tymianku drobno posiekać, po czym natrzeć nimi mięso. Marchewki, por oraz szalotki oczyścić i pokroić w grube plastry. Zamarynowane mięso umieścić w naczyniu żaroodpornym i ułożyć na nim pokrojone warzywa. Całość podlać wywarem. Na wierzch wyłożyć masło. Szczelnie przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170°C na 2-2,5 godziny (piec do dodmętu, aż mięso będzie miękkie). Przed podaniem mięso pokroić w grube plastry.
2. Przygotować risotto: szalotki pokroić w drobną

PIECZONY KARK WOŁOWY NA RISOTTO WARZYWNYM

kostkę. Następnie podsmażyć na maśle płaskim garnku. Zasypaną porcją ryżu i dalej smażyć przez 1-2 minuty. Zalać niewielką ilością wytrawnego wina i gotować 1-2 minuty. Ciągłe mieszając, podlać odrobiną gorącego wywaru warzywnego i podgrzewać, aż ryż wchłonie cały płyn. Czynność powtarzać do wykorzystania wszystkich składników. Pod koniec dodać masło, starty parmezan oraz warzywa pokrojone w cienkie paski. Całość doprawić świeżo mielonym pieprzem i solą.