

Co na obiad: Bitki wołowe z sosem grzybowym wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Bitki:

udziec wołowy	600 g
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
olej do smażenia	
prawdziwki	12-14 sztuk
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
bulion	500 ml
liście laurowe	5-6 sztuk
Ziele angielskie mielone Prymat	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	6-7 sztuk
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
śmietanka 30%	100 ml
świeża natka pietruszki	2 łyżki

Kasza gryczana:

kasza gryczana niepalona	40 g
mąsto	2 łyżki

Dodatki:**ogórki konserwowe Smak****SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

Przygotowanie:

Udziec kroimy na kotlety o grubości 1 cm, następnie mięso umieszczamy między dwa kawałki pergaminu, lub folii spożywczej i dokładnie za pomocą tłuczka ubijamy kotlety, które, jeżeli są bardzo duże, dzielimy na pół. Wołowinę doprawiamy przyprawą do wołowiny oraz pieprzem i smażymy na rozgrzanym oleju do momentu, aż wołowina będzie brązowa z każdej strony.

Kiedy bitki się smażą przechodzimy do grzybów: nóżki kroimy w cienkie plasterki, a kapelusze dzielimy na pół, bądź na ćwiartki, w zależności od wielkości. Następnie nóżki grzybów podsmażamy na rozgrzanym oleju z dodatkiem cebuli, czosnku oraz soli, do momentu aż cebula będzie szklista. Podsmażone bitki zalewamy bulionem, dodajemy liść laurowy oraz ziele angielskie i dusimy pod przykryciem. Kiedy nóżki grzybów z cebulą lekko się podsmażyły, dodajemy do nich tymianek, rozmaryn, owoce jałowca oraz kapelusze prawdziwków i całość podsmażamy do momentu aż grzyby będą ładnie zarumienione, ok 5-6 minut).

Podsmażone grzyby dodajemy do bitek (jeżeli trzeba dodajemy też bulion) i całość dusimy aż mięso będzie miękkie, ok. 1 godzinę.

Do gotowych bitek dodajemy śmietanki i redukujemy sos, aż osiągnie pożądaną dla nas konsystencję, po czym doprawiamy je solą oraz pieprzem jeśli trzeba.

W tym czasie na patelni roztapiamy masło i podsmażamy ugotowaną kaszę gryczaną, przez ok 3-4 minut. Do gotowych bitek dodajemy pietruszkę i wykładamy na talerz wraz z sosem oraz grzybami, obok podajemy kaszę oraz ogórki konserwowe i gotowe!

Smacznego!