

## Doradca Smaku, odc. 7: Ogon wołowy w cieście francuskim



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ogon wołowy</b>	500 g
<b>ciasto francuskie</b>	300 g
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>por</b>	1 szt.
<b>pomidor</b>	1 szt.
<b>mąka</b>	10 g
<b>wino czerwone wytrawne</b>	100 ml
<b>woda</b>	1 l
<b>cukier</b>	10 g
<b>marchewka</b>	1 szt.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>ziele angielskie całe</b>	
<b>Przyprawa do pieczenia</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Ogon wołowy kroimy pomiędzy kręgami na kawałki.

- KROK 2 Połowę pora, cebulę oraz pomidora kroimy.
- KROK 3 Do garnka wlewamy odrobinę oleju, wrzucamy cebulę i pora. Pomidor dodajemy później dlatego, że puści wodę i wtedy nie bylibyśmy w stanie usmażyć mięsa. Gdy cebula i por lekko się zeszkłają dodajemy przyprawione przyprawą do pieczenia mięso i smażymy do zrumienienia.
- KROK 4 Następnie dodajemy 3-5 ziarenek ziela angielskiego, dodajemy pomidora i odrobinę mąki, tak by sos lekko się zagęścił. Wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Dolewamy wino ciągle mieszając.
- KROK 6 Dodajemy przyprawę do pieczenia i wodę tak aby przykryła wszystkie składniki. Na koniec dodajemy szczyptę cukru.
- KROK 7 Zmniejszamy ogień i dusimy. W międzyczasie kroimy pozostałą część pora i marchewkę w bardzo drobną kostkę. W osobnym garnku gotujemy marchewkę z porem na pół twardo. Kiedy mięso będzie miękkie wyciągamy je i studzimy.
- KROK 8 Resztę sosu miksujemy i przecedzamy przez sitko, tak aby powstał gładki sos. Dodajemy do sosu marchewkę i pora.
- KROK 9 Ugotowane ogony wołowe oddzielamy od kości i kroimy w drobną kostkę. Przekładamy do garnka i dodajemy taką ilość sosu aby smaki się połączyły. Należy pamiętać, żeby nie było nadmiernej ilości płynu bo będziemy wykładać farsz mięsny na ciasto francuskie.
- KROK 10 Z ciasta wykrawamy prostokąty. Zawijamy boki do środka, następnie smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wkładamy do pieca na około 10-12 minut.
- KROK 11 Z upieczonych prostokątów ciasta francuskiego wykrawamy środki i ...
- KROK 12 ...wypełniamy je przygotowanym mięsnym farszem.
- KROK 13 Na wierzch kładziemy wycięty wcześniej prostokąt z ciasta francuskiego i dekorujemy.