

## Doradca Smaku XIII: Marynowany ozorek wołowy, odc. 8



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki główne:

<b>wołowy ozór</b>	1 sztuka
<b>rosół warzywny</b>	3,5 litra
<b>jajka przepiórcze</b>	2 sztuki
<b>krem chrzanowy Smak</b>	3 łyżeczki
<b>pestki dyni</b>	3 łyżki
<b>orzeszki pinii</b>	2 łyżki
<b>ser feta</b>	50 gramów
<b>liście botwinki</b>	1 garść

#### Na sos:

<b>woda mineralna</b>	1/2 szklanki
<b>miód wielokwiatowy</b>	3 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	z 1 owocu
<b>Musztarda francuska Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>koperek</b>	1 pęczek

#### Do smaku:

- sól morska Prymat w młynku**
- Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat**

#### Na sałatkę:

<b>ogórek kwaszony</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>Pieczarki marynowane Smak</b>	4 sztuki
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżeczka
<b>Czosnek marynowany Smak</b>	2 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	
<b>Przyprawa do sałatek Prymat w młynku</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymyty ozór wołowy wkładamy do garnka i zalewamy go 2 litrami rosółu warzywnego.

Doprowadzamy całość do wrzenia i gotujemy 11h pod przykryciem.

Ozór zalewamy kolejny raz rosółem warzywnym (1,5l) i gotujemy go 35 min.

Do miski wlewamy miód, do którego dodajemy musztardę francuską. Do składników dolewamy wodę i całość mieszamy. Do naszego sosu dodajemy wyciśnięty sok z cytryny, siekamy koperek bez łydzy i umieszczamy zieleninę w naczyniu. Ziarnisty kolorowy pieprz wsypujemy do moździerza, rozcieramy i doprawiamy sos do smaku. Nasz sos jest gotowy, czas na przygotowanie sałatki.

Kwaszonego ogórka kroimy w piórka, a marynowane pieczarki w plasterki. Siekamy marynowany czosnek, czerwoną cebulę i natkę pietruszki, dodajemy kapary, wszystkie składniki mieszamy i doprawiamy przyprawą do sałatek. Na rozgrzanej, suchej patelni prażymy orzeszki pinii i pestki dyni. Ugotowany w rosółu ozorek obieramy ze skóry i kroimy w plastry.

### **Sposób podania:**

Na talerz warstwami nakładamy sos, plastry ozorka i sałatkę. Na każdym kawałku kładziemy połówkę ugotowanego przepiórczego jajka, posypujemy prażonymi orzeszkami pinii i pestkami dyni. Następnie posypujemy całość tartym serem feta, układamy liście botwinki i nakładamy obok ozorków kremowy chrzan.