

Wołowina w sosie piernikowo-pomarańczowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|----------------|
| wołowina | 70 dag |
| sok z pomarańczy | 250 mililitrów |
| cebula | 2 sztuki |
| czosnek | 3 ząbki |
| wino czerwone | 250 mililitrów |
| anyż gwiazdki | 1 sztuka |
| ziele angielskie | 3 sztuki |
| liść laurowy | 2 sztuki |
| sól | 1 szczypta |
| pieprz | 1 szczypta |
| musztarda | 2 łyżki |
| śliwki suszone | 1 garść |
| olej rzepakowy | 4 łyżki |
| pierniki | 80 gram |
| natka pietruszki | 4 gałązki |
| bulion warzywny | 400 mililitrów |
| skórka z pomarańczy | 1 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroję na nieduże plastry i rozbijam z dwóch stron. Posypuję solą, pieprzem, smaruję musztardą i odstawiam na godzinę do lodówki. Wołowinę podsmażam na oleju z dwóch stron aż się zarumieni. Przekładam na talerz. Na tej samej patelni podsmażam cebulę, dodaję pokrojony czosnek, wlewam wino, sok pomarańczowy, dodaję skórkę pomarańczową, śliwki, liście laurowe, ziele angielskie i anyż. Podgrzewam na wolnym ogniu aż sos zredukuje się o połowę. Przekładam wołowinę do sosu i dalej duszę na wolnym ogniu przez około godzinę aż będzie miękka. W międzyczasie dolewam bulion drobiowy. Szklanekę wywaru odlewam. Pierniki rozdrabnam blenderem i zalewam je odlanym wywarem. Pod koniec duszenia wlewam do sosu. Przed podaniem posypuję natką pietruszki.