

Przepis dnia, odc. 48. Pieczona polędwica wołowa z bakaliami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	1 kg
cebula	1 szt. (posiekana w kostkę)
olej rzepakowy	
smalec	1 łyżka
masło	1 łyżka
śliwki suszone	100 g
bakalie	
rosół wołowy	250 ml
nalewka owocowa	100 ml (z pigwy)
wędzony boczek	200 g (plastry)
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżeczki
majeranek	(do smaku)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	(do smaku)
Liść laurowy suszony Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)
Stek z grilla Prymat	(do smaku)
szczypiorek	(do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojony w plastry bekon układamy na pergaminie na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- KROK 2 Olej rzepakowy wymieszać z 2 łyżkami musztardy rosyjskiej, przyprawą do steku, majerankiem i liśćmi laurowymi. Tak przygotowaną marynatą nacieramy mięso z każdej strony. Jeżeli mamy czas możemy odstawić mięso do lodówki na ok. 2 godziny.
- KROK 3 Następnie zamarynowane mięso obsmażamy na patelni z każdej strony. Przekładamy do naczynia żaroodpornego i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 20 - 30 minut.
- KROK 4 Na patelni rozpuszczamy smalec i smażymy cebulę. Dodajemy figi, rodzynki, śliwki i smażymy ok. 5 minut. Wlewamy nalewkę i rosół. Doprawiamy do smaku majerankiem, solą morską, gałką muszkatołową i pieprzem. Dusimy kolejne 5 minut na końcu dodając łyżkę masła. Na suchej patelni prażymy migdały, połowę dodajemy do bakalii na patelnię, a drugą połowę do dekoracji.
- KROK 5 Tak przygotowany sos wylewamy na półmisek. Na nim układamy pokrojoną polędwicę wołową.
- KROK 6 Całość dania dekorujemy szczypiorkiem, resztą migdałów i przygotowanymi na początku chipsami z bekonu.