Mój przepis na...: Staropolskie ozorki wieprzowe w sosie chrzanowym, odc. 26

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

ozorki wieprzowe	4 oczyszczone sztuki
rosół z kury Kucharek	1,5 l
olej rzepakowy	3 łyżki
masło	1 łyżka
cebula	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
śmietana kremówka	1 szklanka
chrzan tarty	3-4 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek
Sól ziołowa jodowana Prymat	szczypta
Pieprz biały mielony Prymat	szczypta
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	szczypta
Buraczki tarte SMAK	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do większego garnka wlewamy 1,5 l gorącej wody i rozpuszczamy w niej 3 kostki rosołu z kury. Do rosołu przekładamy oczyszczone ozorki. Gotujemy przez około 1,5 godziny (do miękkości).

KROK 2 Przygotowujemy sos: czosnek i cebulę siekamy w drobną kostkę. Na patelni z rozgrzanym olejem i masłem smażymy cebulę. Po chwili dodajemy czosnek i smażymy. Dodajemy 1 łyżeczkę musztardy, a następnie podlewamy kilkoma łyżkami rosołu z gotowania ozorków.

KROK 3 Dodajemy 3-4 łyżeczki tartego chrzanu i doprawiamy solą ziołową. Wlewamy śmietanę kremówkę. Doprawiamy gałką muszkatołową i białym pieprzem. Pod koniec gotowania możemy dodać odrobinę posiekanej natki pietruszki.

KROK 4 Ugotowane ozorki obieramy ze skóry i kroimy na plastry.

KROK 5 Podajemy je polane sosem chrzanowym z tartymi buraczkami. Danie posypujemy natką pietruszki.