Wołowe ragout na czerwonym winie

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec wołowy	600 g (bez kości)
pieczarki	300 g
piernik	40 g (utarty)
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	4 łyżki
cebula	1 szt.
marchew	1 szt. (mała)
seler	1/4 szt. (małego)
żurawina	2 łyzki
powidła śliwkowe	1 łyżka
cukier brązowy	1 łyżka
olej	1 łyżka
wino czerwone	200 ml
sok z cytryny	1/2 szt.
woda	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Umyj pieczarki, opłucz je i rozłóż wzdłuż. Pokrój mięso w kostkę. Umieść w patelni ¾ l wody, posól, dodaj utarty piernik z przyprawą do piernika i doprowadź do wrzenia. Wrzuć pokrojone mięso, gotuj przez ok. 10 minut i potem wyjmij, dodaj pieczarki do rosołu, gotuj przez ok. 10 minut. Następnie wyciągnij je i odłóż na bok.

KROK 2 Podgrzej olej w naczyniu, dodaj pokrojone warzywa, duś, posyp cukrem i kiedy zacznie się karmelizować, dodaj obraną i pokrojoną cebulę. Smaż aż się przyrumieni. Włóż mięso i pieczarki do przygotowanego naczynia z warzywami, skrop sokiem z cytryny, dodaj kawałek obranej cytryny i dopraw tymiankiem. Polej mięso i pieczarki rosołem i czerwonym winem.

KROK 3 Gotuj pod przykrywką na małym ogniu ok. 2 godzin, mieszając od czasu do czasu, w razie potrzeby podlej wodą. Dodaj goździki i sok z żurawiny.
Gdy mięso jest już prawie miękkie odbierz trochę sosu i rozpuść sos z utartym imbirem i powidłami śliwkowymi. Dodaj do mięsa i zagotuj i ewentualnie dopraw do smaku solą i pieprzem.

KROK 4 Podawać z gnocchi.