

Doradca Smaku IX: Polędwica wołowa z musem z suszonych pomidorów, odc. 25



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	700 gramów
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżka
cukier trzcinowy	1 łyżka
pomidory suszone	50 gramów
marynowany czosnek w oleju z ziołami Smak	8 ząbków
kapary całe Smak	15 gramów
orzeszki piniowe	40 gramów
bagietka	1 sztuka
oliwa	100 mililitrów
chrzan jabłkowy Smak	1 łyżka

Do smaku:

Oregano suszone Prymat

Tymianek suszony Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Czosnek suszony Prymat

Chili z solą morską Prymat w młynku

Do dekoracji:

bazylia świeża

Jabłuszka kaparowe Smak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do moździerza przesypujemy cukier, po 2 łyżeczki tymianku suszonego, czosnku suszonego i ziaren pieprzu kolorowego. Dodajemy do smaku sól morską z chili i całość dokładnie rozcieramy. Polędwicę smarujemy dokładnie z każdej strony musztardą rosyjską. Starte przyprawy wysypujemy na deskę. Polędwicę obtaczamy w przyprawach. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Polędwicę obsmażamy z każdej strony.

Polędwicę przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy przez 30-35 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Do miski przekładamy suszone pomidory, 2 łyżki oleju z suszonych pomidorów, marynowany czosnek, 2 łyżki oleju z marynowanego czosnku, orzeszki pinii, kapary. Doprawiamy do smaku oregano suszonym i solą morską z chili. Całość blendujemy.

Bagietkę kroimy na kromki i nakładamy na nie mus z suszonych pomidorów.

Polędwicę wyciągamy z piekarnika, nakrywamy folią aluminiową i odstawiamy na 5 minut, następnie kroimy na grube plastry i przekładamy na ręcznik papierowy.

Na talerzu układamy grzanki z musem z pomidorów suszonych, dekorujemy świeżymi listkami bazylii oraz jabłuszkami kaparowymi. Obok układamy plastry mięsa wraz z łyżką chrzanu jabłkowego. Całość możemy oprószyć solą z chili.