Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Ozory gotowane

Polecam z sosem pomidorowym

Składniki:

- ozór, 60 dag
- włoszczyzna, 30 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ozory dokładnie umyć, wyciąć gruczoły ślinowe, zalać górącą wodą, dądać sól i gotować, po czym dodać włoszczyznę, przyprawy i gotować dalej. Miękkie ozory wyjąć z wywaru i włożyć do zimnej wody, aby ostygły. Po ostudzeniu usunąć z nich grubą skórę, włożyć ponownie do wywaru i dogotować do zupełnej miękkości. Po ugotowaniu i ostudzeniu pokrajać w poprzek skośnie w plasterki. Z odcedzonego wywaru z ozorów przygotować sos, np. polski szary z rodzynkami, chrzanowy, pomidorowy lub ogórkowy. Pokrajane ozory włożyć do sosu, wymieszać, rozgrzać potrawę i podać ją z ziemniakami z wody, posypanymi posiekanym koperkiem lub nacią pietruszki