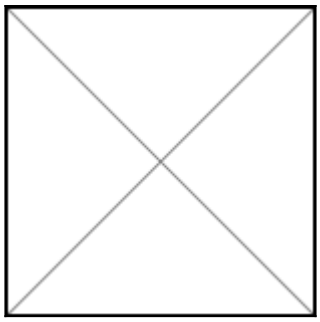

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Ozór wołowy gotowany

Coś na ząb

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- cebula, 25 kg
- włoszczyzna, 25 dag
- ozór, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Ozór wołowy oskrobać nożem, oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, wyciąć u nasady boczne ślinianki, wypłukać, odcisnąć z, wody. Mięso zalać niedużą ilością wrzącej wody i powoli ugotować (około 2—3 godzin). Gdy ozór dogotowuje się, wyjąć go, włożyć do zimnej wody i po chwili, gdy przestygnie, zdjąć z niego twardą, grubą skórę, ozór włożyć powtórnie do rosołu, dodać soli do smaku, zgniecionych przypraw, dogotować na bardzo miękko, gdyż inaczej nie jest smaczny i nie ma właściwego ozorowi zapachu. Miękki ozór wyjąć, pokrajać w poprzek na cienkie, duże płaty. Podawać na gorąco z ziemniakami i ostrymi sosami, lub zapiec pod sosem. Ozór można też podawać na zimno z sosem tatarskim, chrzanem. Studzić go w rosole.