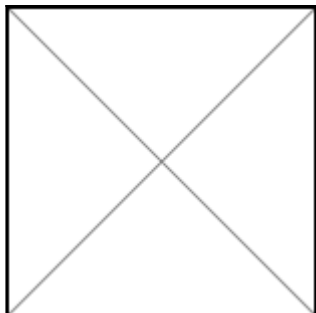




Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Ozór wołowy peklowany z rosółu

Podawać na zimno z sosem tatarskim, chrzanem
(studzić w rosole).

Składniki:

- włośczyzna, 25 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ozór, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Przygotować składniki zalewy i zagotować wodą. Ozór wołowy oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, wyciąć ślinianki (gruczoły umieszczone u nasady ozora), wypłukać, odcisnąć z wody, natrzeć go silnie przyprawami i solą, ułożyć ciasno w misce, zalać zalewą, przycisnąć denkiem drewnianym i kamieniem i zapeklować na 10 dni przewracając mięso co drugi dzień. Ozór wyjąć, oczyścić z przypraw, zalać niewielką ilością wody wrzącej i powoli ugotować (ok. 2—3 godzin); jeżeli wywar po półgodzinnym gotowaniu jest za mało słony, dosolić go smaku. Gdy ozór dogotowuje się, wyjąć go włożyć do zimnej wody i po chwili zdjąć ozora twardą grubą skórą; ozór włożyć powtórnie do rosółu, dogotować bardzo miękko, gdyż inaczej jest niesmaczny i nie ma właściwego ozorowi zapachu. Miękki ozór wyjąć, pokrajać w poprzek na cienkie, duże płyty. Podawać na gorąco z ziemniakami i ostrymi sosami, lub zapiec pod sosem.

