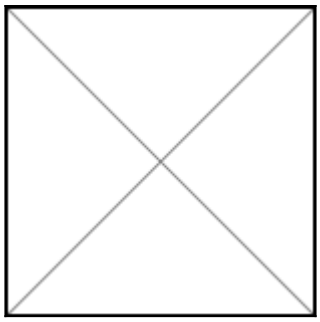

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Mostek wołowy peklowany

Tak samo można zapeklować mięso z części krzyżowej.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 25 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- mostek, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odcisnąć z wody, przerąbać kości żeber, natrzeć silnie przyprawami i solą, ułożyć ciasno w misce, przycisnąć denkiem drewnianym i kamieniem, i zapeklować na 2 tygodnie. Mięso po peklowaniu wyjąć, oczyścić z przypraw, zalać niedużą ilością wrzącej wody i powoli ugotować (około 2 godz.); jeżeli wywar jest po pół godzinie gotowania za słony, część rosołu odlać (użyć do zupy) i dopełnić świeżą wrzącą wodą, jeżeli za mało słony, dosolić go; mięso ugotować, aby było bardzo miękkie. Miękkie mięso wyjąć: usunąć kości żeber, wyporcjować krając w poprzek włókien, ułożyć na gorącym półmisku, skropić rosołem. Podawać z ziemniakami, puree z grochu i tartym chrzanem, ogórkiem kiszonym, ćwikłą i gotowanymi warzywami z masłem.