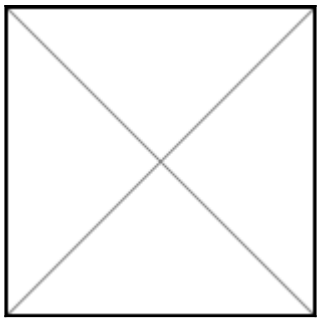

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Pieczeń wołowa duszona na dziko

Podawać z ziemniakami, makaronem, kluskami kładzionymi i buraczkami.

Składniki:

- mąka , 2 dag
- śmietana, 20 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- tłuszcz, 5 g
- sól, 1 szczypta
- wołowina , 1 kg

Sposób przygotowania:

Przygotować zaprawę z octu, ostudzić. Mięso opłukać, włożyć do miski, zalać zaprawą i bejcować 2—5 dni.Mięso wyjąć, odcisnąć, posolić. Tłuszcz rozgrzać na patelni, mięso obrumienić ze wszystkich stron, przełożyć do dopasowanego rondelka, dodać tłuszczu ze smażenia, pokrajane cienko warzywa, cebulę i ziele angielskie z zaprawy, i dusić powoli pod przykryciem obracając mięso (ok. 1.5 godz.); sos z warzywami nieco przyrumienić. Gdy sos odparuje, dolewać po trochu zaprawę, a gdy jest już dostatecznie kwaśny, przetrzeć (jeżeli potrzeba, zabarwić karmelem, lecz raczej sos zrumienić gdy odparuje, a później skrapiać wodą). Miękkie mięso pokrajać na cienkie, duże płaty, złożyć w całość na półmisku, oblać częścią sosu, resztę podać w sosjerce.