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

Sztuka mięsa lub ozór zapiekane w sosie chrzanowym

Podawać z kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, marchewką gotowaną z masłem itp. i surówką sezonową.

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- wołowina , 1.25 kg
- włoszczyzna, 25 dag
- cebula, 5 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 2 szczypta
- masło, 7 dag
- ziemniak, 1 kg
- mleko, 2 łyżk.
- natka pietruszki, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- śmietana, 20 dag
- chrzan, 3 łyżk.
- żółtka, 2 szt.
- cukier, 1 łyżecz.
- rosół, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Kości opłukać, oczyścić, podgotować wywar. Mięso opłukać, nie luzując kości zbić, włożyć do wrzącego wywaru, dodać soli i powoli ugotować (około 1 1/2 godziny). Zrumienić cebulę kładąc ją przekrojem na płycie kuchennej. Gdy mięso już się dogotowuje dodać cebulę, włoszczyznę, przyprawy, mięso ugotować tak, aby było bardzo miękkie. Przyrządzić ziemniaki: opłukać je, obrać, ugotować, odcedzić i rozetrzeć, wymieszać z gorącym mlekiem i masłem, wyrobić pulchną masę, nie zdejmując naczynia z płyty. Sporządzić gęsty sos: chrzan opłukać, oczyścić, zetrzeć na tarce. Masło stopić, dodać mąki, podsmażyć i do białej zasmażki dodać rosołu, śmietany, mieszając zagotować, dodać startego chrzanu do smaku. Sos przyprawić solą, kwaskiem i cukrem do smaku. Puree ziemniaczane podzielić na dwie części; jedną wyłożyć wąską warstwą wzdłuż dna półmiska ogniotrwałego, wyrównać.Miękkie mięso odcedzić, pokrajać kawałki l om grubości, ułożyć w poprzek na ziemniakach; warzywa z rosołu pokrajać karbowanym nożem, ułożyć na mięsie. Mięso obłożyć połową gęstego sosu, resztę sosu nieco rozrzedzić, oblać powierzchnię mięsa tak, aby spływał, nieco na dno półmiska, skropić masłem, półmisek wstawić do bardzo gorącego piekarnika na 20 min. i zapiec. Podawać na tym samym półmisku, na którym mięso się zapiekało, obok mięsa ułożyć resztę ziemniaków. Podawać z kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, marchewką gotowaną z masłem itp. i surówką sezonową.