Ozory wołowe

data aktualizacji: 2019.02.15 autor: Redakcja

Składniki: 500g kaszy gryczanej, 1 łyżka oleju, 5 cebul, 100 g świeżego tartego chrzanu, 200 ml śmietanki 36 proc., 1 łyżka masła, sól, pieprz, 1 marchew, 1 korzeń pietruszki, 1 seler, 1 duży ozór wołowy, liść laurowy, ziele angielskie.

Przygotowanie ozorów i kaszy.

Do garnka z wrzącą wodą wkładamy ozór wołowy. Po około 10 min. wyciągamy go i ściągamy z niego białą błonę. Następnie nastawiamy wywar (podobny do rosołu), wkładając do garnka ozór, marchew , pietruszkę, seler, liść laurowy, ziele angielskie i 2 palone cebule. Gotujemy ozór w wywarze do miękkości (ok. 2-3 godziny).

Kaszę gryczaną podsmażamy na łyżce oleju wraz z jedną drobno pokrojoną cebulą. Dodajemy sól, liść laurowy, ziele angielskie i całość podlewamy mała ilością wody, kilka razy. Kaszę pozostawiamy w pod przykryciem w ciepłym miejscu.

Przygotowanie sosu chrzanowego

2 średnie cebule kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy masło, następnie wrzucamy cebulę. Gdy cebula sie zeszkli wlewamy śmietankę, redukujemy. Na koniec dodajemy chrzan. Całość przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Autorem przepisu jest szef kuchni Karczmy Bednarskiej.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30907-ozory-wolowe