

Sztufada po frankońsku



Składniki

1,2 kg - pieczeni wołowej z łopatki
1 łyżka - średnio ostrej musztardy
sól, czarny pieprz
2 łyżka - masła
cebule
marchwie
75 g - selera
1 łyżka - koncentratu pomidorowego
1/4 l - mocnego czerwonego wina
600 ml - wywaru z wołowiny
jagody jałowca
liście laurowe
ziaren białego pieprzu
2 łyżka - ciemnego zagęszczacza do sosów

Opis wykonania

Pieczeń wołowa z musztardą, cebulą, marchwią, selerem, jagodami jałowca i czerwonym winem.

Mięso cienko posmarować musztardą i przyprawić solą i pieprzem. Obrać cebulę, marchew i seler i pokroić w drobną kostkę. Podgrzać komorę gotowania. Rozgrzać masło w brytfannie. Mięso zrumienić ze wszystkich stron musztardy na średnim ogniu i wyjąć. Warzywa dodać do tłuszczu ze smażenia i obsmażyć mieszając. Dodać przecier pomidorowy i krótko podduścić. Dolewać powoli czerwone wino i nieco zagotować. Włożyć mięso i podlać wywarem z wołowiny. Dodać jagody jałowca, liście laurowe i pieprz ziarnisty i zagotować.

Mięso z warzywami i wywarem przełożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania i dusić, jak podano poniżej. Mięso obrócić 1-2 razy. Wyjąć pieczeń i odstawić w ciepłe miejsce. Wywar z pieczeni przecedzić do garnka przez drobne sito i wygotować do połowy. Dodać zagęszczacz do sosu. Przyprawić solą i pieprzem. Pieczeń wołową pokroić w plastry i podawać z sosem.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gorące powietrze + gotowanie na parze 150°C, podgrzać piekarnik, smażenie: 1 i 3/4-2 godziny.

Wskazówka: pieczeń duszoną można przygotować również używając programu "Wołowina", "Pieczeń duszona, świeża".