

Kawałki wołowiny confitowane w maśle z warzywami



Składniki

1,5 kg - wołowiny z udźca
1 łyżka - ziaren kolendry
1 łyżka - cynamonu
sól, pieprz
5 łyżka - ciemnego sosu
sojowego
2 łyżka - słodkiej papryki
masła
4 szt. - cebule
10 szt. - ząbków czosnku
2 szt. - pory
2 szt. - selery
4 szt. - marchewki
1 szt. - główka kapusty
5 szt. - ziemniaków

Opis wykonania

Pyszne kawałki wołowiny, zamarynowane z warzywami.

Mięso umyj, wytrzyj i dokładnie zamarynuj w przyprawach i sosie sojowym. Wrzucić do worka, najlepiej z możliwością szczelnego zamknięcia, i wstawić do lodówki na minimum 12h.

Selera i marchewkę pokrój na duże kawałki, kapustę na 6 ćwiartek, a ziemniaki na pół. Zamarynowane mięso wraz z warzywami przesmaż, aż się przyrumieni i przełóż na blachę.

W rondelku rozpuść masło i zalej nim brytfankę z mięsem i warzywami tak, aby dokładnie przykryć. Całość zawiń folią i wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piecz około 4h.

Uwaga: wołowina w wołowinie nie równa, więc musisz sprawdzać czy mięso jest miękkie po 4h.