

Przysmak polski

(4 porcje, czas przygotowania 180 minut)

Polędwicę oczyścić, pokroić na 4 porcje. Jabłka obrać zetrzeć na tarce, podsmażyc, dodać miód i jeszcze ponownie ogrzewać przez 3 minuty. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, kiełbasę lisecką pokroić w paski, dodać do ziemniaków, doprawić solą i pieprzem. Masę ziemniaczaną wyłożyć na patelnię i usmażyć jak omlet z dwóch stron, a następnie wykroić trójkąty. Bulion ogrzać, a następnie rozpuścić masło, dodać mąkę i wszystko razem połączyć. Dodać żurawinę i wino, doprawić sos do smaku. Po przygotowaniu musu z jabłek, usmażeniu ziemniaków, wykonaniu sosu, należy podprawić mięso do smaku (sól, pieprz) i obsmażyć polędwicę z obu stron w małej ilości tłuszczu, tak aby była krwista. Polędwicę przed smażeniem możemy marynować w przyprawach ziołowych (rozmaryn, tymianek, olej, sól, estragon). Na talerzu układać mięso, ziemniaki, mus z jabłek, sos żurawinowy, udekorować estragonem, obsmażonymi pomidorkami cherry. Ser pokroić w kostkę i posypać nim potrawę.



750 g polędwicy wołowej
600 g jabłek łąckich
1000 g ziemniaków
200 g kiełbasy liseckiej
120 g bundzu
4 pomidory cherry
4 gałązki estragonu
100 ml wywaru cielęcego
100 ml czerwonego wina wytrawnego
200 g żurawiny
50 g miodu wrzosowego
50 g masła
50 g mąki
100 ml oleju