



Cola de res cocida en vino tinto



Normatyw surowcowy:

- ok. 1,7 kg ogona wołowego
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 cebule
- 1 por (biała część)
- 3 łyżki oliwy
- 3 ząbki czosnku
- 3 marchewki
- liść laurowy, 3 ziela angielskie, 5 goździków
- 4 łyżeczki mielonej wędzonej papryki
- 500 ml czerwonego wina
- ok. 900 ml przecieru pomidorowego
- 1 i 1/2 łyżeczki soli

Źródło: www.kwestiasmaku.com

Sposób sporządzania:

Ogon wołowy, jeśli jest w całości, pokroić na kilkucentymetrowe kawałki (w miejscach między chrząstkami dość łatwo się kroi). Obtoczyć w mące i odłożyć. W dużym garnku rozgrzać łyżkę oliwy i zeszklić pokrojoną cebulę i pora. Dodać starty czosnek i pokrojoną marchewkę i chwilę podsmażyć. Dodać



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



przyprawy, wlać wino i zagotować, następnie dodać przecier pomidorowy i doprawić solą. Podgrzewać na małym ogniu do zagotowania.

W międzyczasie na dużej patelni rozgrzać dwie łyżki oliwy i podsmażyć z każdej strony kawałki ogona wołowego. Podsmażone mięso włożyć do garnka z winem i przecierem. Upewnić się, że jest całkowicie przykryte płynem (jeśli nie, to można dodać nieco gorącego bulionu lub wody). Przykryć i dusić na małym ogniu ok. 4 godzin lub do miękkości.

Propozycja podania:

Tłuczone lub pieczone ziemniaki, frytki

Nicole Bronikowska Klasa 3F - „Hotel Hospes Palau de la Mar”