

Wołowina krojona w paski z pieczonym pietruszkowym puree

Dzisiaj propozycja na podanie wołowiny. Puree z zapieczonej pietruszki i jabłka ukradło moje serce. Wołowina marynowała się w ziołach przez całą noc. Dzięki temu była krucha i miękka. Całość uzupełniła sałatka z buraków z serem pleśniowym i winegret.

f/8, 6 s., ISO 200.



Potrzebujesz:

- polędwicę wołową – 2 steki,
- tymianek, rozmaryn, sól, pieprz,
- sos worcestshire – 3 łyżeczki,
- oliwa z oliwek,
- łyżka octu jabłkowego

Przygotuj marynatę dla wołowiny. Wołowinę pokrój w drobne paski. Przełóż do woreczka strunowego, zalej marynatą. Wstaw na kilka godzin do lodówki, a najlepiej na całą noc.

Na pietruszkowe puree potrzebujesz:

- 3 pietruszki,
- 1 jabłko,
- jogurt grecki,
- sól i pieprz

Pietruszkę obierz ze skórki. Do rozgrzanego piekarnika (175 stopni) włóż obraną pietruszkę i jabłko ze skórką. Zapiecz przez 15-20 minut. Kiedy warzywa przestygną, wyjmij łyżką sam miąższ jabłka, pietruszkę pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj odrobinę jogurtu, zblenduj całość. Dodawaj tyle jogurtu, żeby uzyskać odpowiednią dla siebie konsystencję. Dopraw solą i pieprzem.

Na sałatkę potrzebujesz:

- 1 burak,
- ser pleśniowy,
- rukola,
- jabłko

Buraka ze skórką upiecz w piekarniku przez godzinę w temperaturze 175 stopni. Zostaw do wystygnięcia, a potem obierz ze skórki i pokrój w drobne paski. Jabłko obierz ze skórki i pokrój w drobne paski. Dodaj ser pleśniowy i rukolę. Dopraw sosem winegret.

Na sos winegret potrzebujesz:

- oliwa z oliwek,
- ocet balsamiczny,
- sól, pieprz i cukier do smaku

Z podanych składników wymieszaj dokładnie widelcem sos, tak by powstała jednolita masa. Specjalnie nie podaję ilości, bo chcę zostawić miejsce na kreatywność:)