

Spis treści

Brazelle wołowe –112

Antrykot z grilla podawany z nadziewanymi ziemniakami, cukinią i marchewką –114

Antrykot z grilla z warzywami –116

Rozbratel wiedeński –118

Klopsiki w sosie pomidorowym z oregano –120

Grillowana wołowina z rydzami i sosem z czerwonego wina –122

Salatka z grillowanego rostbefu z chrupiącymi warzywami i sosem limonkowo-miodowym –124

Chateaubriand i sos bearneński –126

Stek z głowy polędwicy –128

Gulasz węgierski (Gulyás-Hús) –130

Figatelle –132

Kluseczki ziemniaczane faszerowane wołowiną podane na szpinaku – 134

Kotleciki z karkówki wołowej w sosie śmietanowo-grzybowym –136

Sztufada, czyli boeuf à la mode na zimno –138

Zrazy zawijane wołowe polskie –140

Roladki z udźca wołowego podane z sosem z suszonych borowików oraz warzywami z grilla –142

Pieczeń huzarska –144

Pieczeń Pavlova –146

Pieczone na różowo skrzydło wołowe z paloną papryką i tajskim sosem imbirowym –148

Ligawa gotowana w bulionie –150

Cienkie plastry pieczonej ligawy z kremem balsamicznym –152

Boeuf à la mode –154

Krzyżowa wołowa z sosem sojowym i świeżym szpinakiem –156

Pieczona krzyżowa z kopytkami i smażoną cukinią –158

Wołowina pieczona na różowo z konfiturą śliwkową –160

Tafelspitz –162

Sztuka mięsa po angielsku –164

Chrupiąca bułka z wołowiną i sosem koktajlowym –166

Kiełbaski wołowe z łopatki –168

Łopatka wołowa w mleku kokosowym z curry –170

Teryna wołowa z bekonem i orzechami –172

Potrawa z suropieckami śpikowanymi –174

Rosół z mięsa wołowego –176

Szponder lub mostek w kwaśno-słodkiej marynacie –178

Aromatyczny sos pieczeniowy –180

Sztuka mięsa w chlebie –182

Pierozki z gotowaną wołowiną w sosie śmietanowo-kokosowym –184

Zupa francuska zwana Julienne –186

Pieczona goleń wołowa z sosem tymiankowym –188

LXXXI. Brázelle Wołowe.

Weźmij od gornej pieczeni śiobez kilek/ porab cienko po tea
dnemu siebrze/ połącz/ namocz w ocie winnym przez dwie godziny
nie/ przydawaj soli/ potym osuś/ piecz na roście/ uśiekaj bardzo
drobno/ loiu kruchego w łój w rynke/ y te Brázelle w łój/ w ley
rościu/ waz/ przyley potym Wciu tego w którymś moczył/ y pie-
przu/ Imbieru/ Galki/ przywarz/ á day ciepło na stół/

Źródło: Stanisław Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, 1682, s. 33.

BRAZELLE WOŁOWE



Ciekawostka: W kuchni staropolskiej nie tylko gotowano czy pieczono mięsa. Ważnym sposobem obróbki było przypiekanie na ruszcie. Mięso najpierw marynowane w occie, następnie podpieczone – grillowane – wkładano do naczynia razem z łojem (cenionym tak w kuchni barokowej, jak i wychwalanym

w XIX-wiecznych książkach kucharskich) i polewano marynatą. Ilość octu oraz korzeni może nas dziś dziwić, warto jednak pamiętać, że w ten sposób elita społeczna pokazywała swoją fantazję. W staropolskiej kuchni nie było czasu ani miejsca na nudę.

SKŁADNIKI:

4 kotlety z antrykotu z kostką QMP

80 ml octu winnego

200 ml bulionu wołowego

100 g łaju kruchego

sól

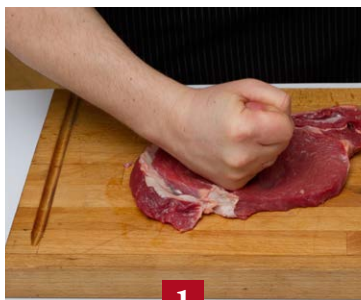
pieprz

imbir

gałka muszkatołowa



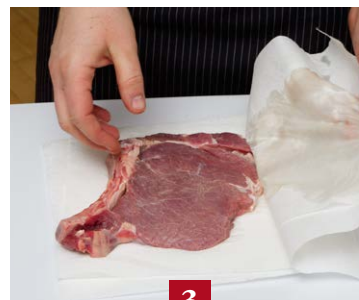
PRZYGOTOWANIE:



1



2



3



4



6

1. Kotlety z kostką myjemy, osuszamy i lekko rozbijamy ręką.
2. Następnie zalewamy octem i odstawiamy na 2 godziny.
3. Po tym czasie odsączamy z octu.
4. Pieczemy na ruszcie po 2 minuty z każdej strony.
5. Na rynienkę wkładamy pokrojony łój wołowy i wysmażamy go na małym ogniu.

6. Przekładamy kotlety do rynienki, dodajemy roztopiony tłuszcz wołowy i zalewamy bulionem oraz pozostałą marynatą.
7. Dodajemy starty imbir, gałkę muszkatołową oraz pieprz i sól. Gotujemy na małym ogniu 5 minut. Podajemy ze zredukowanym sosem powstałym podczas gotowania.

ANTRYKOT Z GRILLA PODAWANY Z NADZIEWANYMI ZIEMNIAKAMI, CUKINIĄ I MARCHEWKĄ



SKŁADNIKI:

4 kotlety z antrykotu QMP bez kości	100 ml sosu BBQ
2 ziemniaki	masło
2 marchewki	pieprz w ziarnach
1 cukinia	gruba sól
150 g twarogu	świeże zioła (tymianek, rozmaryn)
1 jajo	



PRZYGOTOWANIE:



1. Ziemniaki gotujemy w mundurkach. Studzimy, przekrawamy wzdłuż na pół, wydrążamy miąższ ze środka. Mieszmamy wydrążony miąższ z ziemniaków z twarogiem i jajkiem. Przyprawiamy solą i pieprzem, ucieramy ręcznie (nie blendujemy!) na gładką masę. Napęłniamy wydrążone połówkły ziemniaków uzyskanym farszem. Pieczemy w zamkniętym grillu lub w piekarniku (w 180 °C), aż ziemniaki zrumienią się na złoty kolor.

2. Gotujemy obraną marchew na półmiękkę (al dente), cukinie kroimy wzdłuż w cienne plastry i sparzamy we wrzątku. Sparzoną i osuszoną cukinię przyprawiamy solą i pieprzem, przesmażamy na maśle



(jeśli lubimy, dodajemy czosnek). W zawiniętych w ruloniki plastrach przesmażonej cukinii układamy dekoracyjnie pokrojoną marchewkę. 3. Kotlety z antrykotu przed samym smaženiem przyprawiamy grubą solą, tłuczonym pieprzem i ulubionymi ziołami. Smażymy na bardzo mocno rozgrzanej patelni grillowej. Przewracamy dwa albo trzy razy, dopóki nie uzyskamy oczekiwanego stopnia wysmażenia. Po zdjęciu z patelni czekamy chwilę, by mięso odpoczęło. Jeśli nie liczymy kalorii, kładziemy na steku kawałek masła (np. utartego z czosnkiem i pietruszką). Podajemy z sosem BBQ.

ANTRYKOT Z GRILLA Z WARZYSWAMI

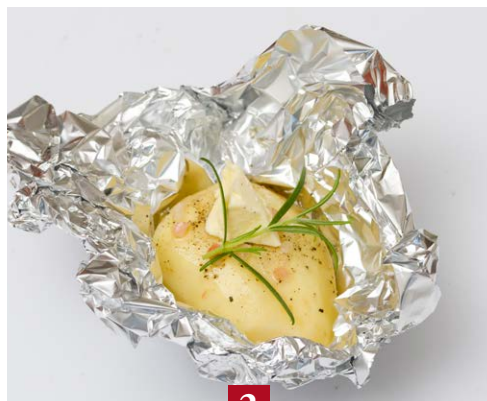


SKŁADNIKI:

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| 4 kotlety z antrykotu QMP z kostką | 2 gałązki rozmarynu |
| 2 papryki czerwone | 2 ząbki czosnku |
| 1 papryka żółta | sól morską |
| 8 szparagów zielonych | pieprz kolorowy |
| ¼ pęczka natki pietruszki | 2 gałązki tymianku |
| 4 ziemniaki | oliwa |
| 50 g masła | |



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i osuszamy. Warzywa czyścimy i myjemy. Ziemniaki obieramy.

2. Ziemniaki zawijamy w folię aluminiową z dodatkiem masła i rozmarynu, doprawiamy solą i pieprzem. Pieczemy do miękkości.

3. Paprykę kroimy na kawałki o nieregularnym kształcie, szparagi kroimy w słupki o długości 5 cm. Czosnek kroimy w plastry. Warzywa doprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem, tymiankiem oraz czo-

snkiem. Dodajemy 3 łyżki oliwy i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 °C przez 12 minut.

4. Rozgrzewamy patelnię grillową. Grillujemy mięso do pożądanego stopnia wysmażenia. Zdejmujemy z rusztu, by chwilę odpoczęło. Podajemy z pieczonymi warzywami i aromatycznymi ziemniakami i posiekaną pietruszką.

24. Rozbratel wiedeński.

Tylko z pierwszej krzyżowej lub kotletowego mięsa można robić rozbratle. Ukroić cienki plaster takiej wielkości, aby po rozbiciu pokrył cały talerz, rozbić go bardzo mocno na zupełnie cienki i okrągły plaster. Rozgrzać na patelni pół łyżki masła, mięso posolić, a gdy masło bardzo rumiane wrzucić rozbratel, zasmażyć dwie minuty na jednej stronie i dwie na drugiej, a jeżeli ogień dobry, powinien mieć dosyć. Mieć przygotowaną białą cebulę pokrajaną w plasterki i sparzoną ukropem, bo w żadnej dobrej kuchni nie używa się cebuli inaczej, tylko parzoną lub pieczoną; gdy więc mięso już na drugą stronę przewrócone, położyć na brzegu brytfanny cebulę, pilnując aby się przesmażyła, ale nie zrumieniła, tylko dobrze zmiękła, chyba że ktoś wyraźnie lubi rumianą. Na dobroci mięsa i szybkim smażeniu nie dopuszczając wysuszenia, zależy dobroć rozbratla.

Źródło: Lucyna Ćwierczakiewiczowa, 365 obiadów za pięć złotych, Warszawa 1897, s. 199-200.

ROZBRATEL WIEDEŃSKI



Ciekawostka: W dawnej kuchni polskiej inspirowano się przepisami zagranicznymi. Receptury, które w nazwie miały wyraz odnoszący się do miejsc kojarzonych z elegancją i luksusem,

zyskiwały popularność. W XIX wieku z pewnością takim miejscem był Wiedeń. Nic dziwnego, że rozbratel wiedeński zaliczono w poczet sztandarowych dań z wołowiny.

SKŁADNIKI:

800 g rozbratla QMP lub rostbefu QMP bez kości

100 g masła klarowanego

150 g cebuli

¼ pęczka natki pietruszki

sól

pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1

1. Mięso myjemy, osuszamy i dzielimy na kawałki po 200 g każdy. Rozbijamy każdy kawałek na cienki płat. Doprawiamy solą i pieprzem.
2. Cebulę obieramy, kroimy w cienkie plastry i sparzamy. Na patelni rozgrzewamy masło i smażymy mięso z obu stron przez 2 minuty. Do-



2

dajemy sparzoną cebulę i jeszcze chwilę smażymy. Mięso podajemy z cebulą, posypane posiekaną natką.

KLOPSIKI W SOSIE POMIDOROWYM Z OREGANO



SKŁADNIKI:

400 g rozbratla QMP
lub karkówki wołowej QMP

1 jajko

½ bułki namoczonej w wodzie

1 cebula

40 g mąki pszennej

90 ml oleju

1 marchewka

½ selera korzeniowego

3 ząbki czosnku

250 g pomidorów z puszki

20 g cukru

300 ml bulionu wołowego

$\frac{1}{4}$ pęczka natki pietruszki

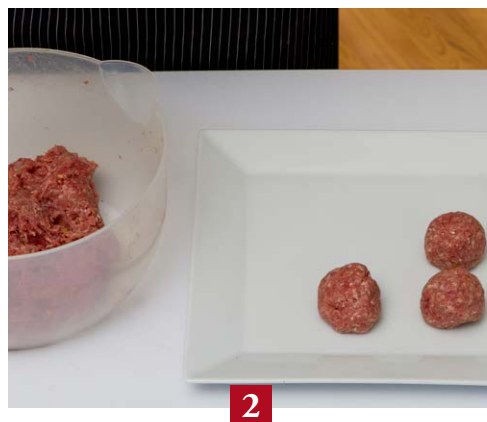
sól

pieprz

oregano



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i osuszamy, mielemy z odcisniętą bułką i przesmażoną cebulą. Dodajemy jajko, przyprawiamy solą i pieprzem.

2. Formujemy klopsiki o średnicy około 4 cm.

3. Klopsiki obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju.

4. Wszystkie warzywa obieramy, myjemy i kroimy w drobną kostkę. Wkładamy do garnka, zalewamy bulionem. Do bulionu z warzywami wkładamy obsmażone klopsiki, gotujemy około 15 minut na wolnym ogniu. Po tym czasie dodajemy pomidory z puszki. Doprawiamy solą, pieprzem i oregano.

GRILLOWANA WOŁOWINA Z RYDZAMI I SOSEM Z CZERWONEGO WINA



SKŁADNIKI:

800 g rostbefu QMP

160 g rydźów

100 ml wina czerwonego
wytrawnego

20 g musztardy francuskiej

80 g słodkiego sosu chilli

4 ząbki czosnku

2 gałązki świeżego rozmarynu

sól

świeżo mielony kolorowy pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, osuszamy, usuwamy błony, kroimy na plastry grubości 2 cm. Doprawiamy solą, świeżo zmielonym pieprzem i odstawiamy na 5 min.

2. W tym czasie przygotowujemy sos. Na patelnię wlewamy czerwone wino, dodajemy musztardę francuską, słodki sos chilli, 4 posiekane ząbki czosnku oraz kilka igieł rozmarynu. Ogrzewamy sos do zagęszczenia, doprawiamy solą.

3. Rozgrzewamy bardzo mocno patelnię grillową i grillujemy na niej mięso po 1,5 min z każdej strony. Wyjmujemy mięso i odstawiamy na 4 minuty, żeby odpoczęło.

4. W tym czasie grillujemy kapelusze rydźów doprawione solą i świeżo mielonym pieprzem. Mięso podajemy na grillowanych rydzach polane sosem z czerwonego wina.

SALATKA Z GRILLOWANEGO ROSTBEFU Z CHRUPIĄCYMI WARZYWAMI I SOSEM LIMONKOWO-MIODOWYM

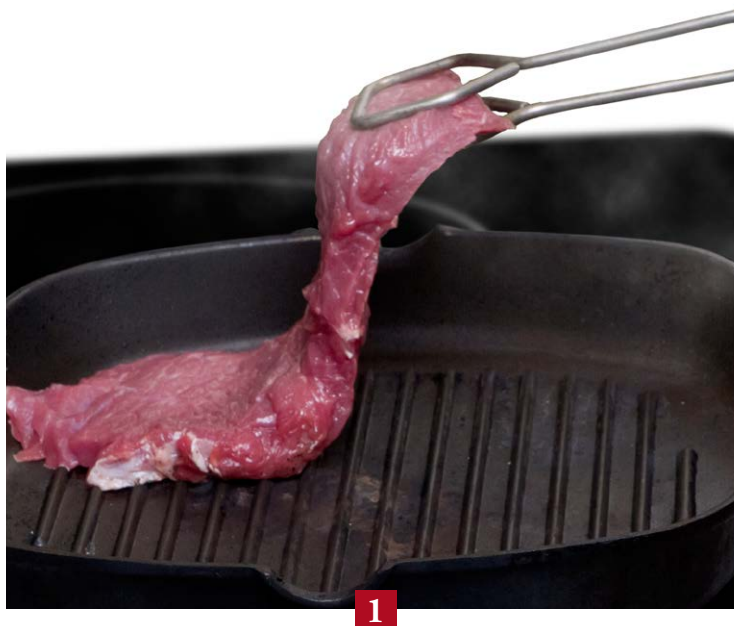


SKŁADNIKI:

600 g rostbefu QMP bez kości	4 gałązki świeżej kolendry
1 marchewka	100 g miodu
½ bulwy kopru włoskiego	1 limonka
1 mała papryka	50 ml soku ze świeżych pomarańczy
½ świeżego ogórka	50 g musztardy diżońskiej
¼ opakowania łodyg selera naciowego	sól morską
¼ pęczka szczypioru	kiełki słonecznika do dekoracji
1 mała cebula czerwona	



PRZYGOTOWANIE:



1

1. Mięso myjemy i osuszamy, a następnie kroimy w plastry o grubości około 1,5 cm. Plastry grillujemy po 2 minuty z każdej strony na mocno rozgrzanej patelni grillowej.
2. Przygotowujemy sos limonkowo-miodowy. Do naczynia wlewamy miód, wyciskamy sok z limonki, dodajemy sok pomarańczowy i musztardę, mieszamy.



2

3. Przygotowujemy sałatkę warzywną. Marchewkę obieramy i myjemy. Koper włoski, ogórek, seler naciowy, paprykę i marchewkę kroimy w zapalki. Cebulę kroimy w piórka. Szczypior kroimy w zapalki. Mięso kroimy w paski o długości 5 cm i szerokości 1 cm, mieszamy z pokrojonymi warzywami, dekorujemy kiełkami słoneczka. Sos podajemy oddzielnie w sosjerce.



CHATEAUBRIAND I SOS BEARNEŃSKI



Ciekawostka: Słynny kompozytor Gioacchino Antonio Rossini, gdyby nie zajmował się muzyką, z pewnością zostałby mistrzem sztuki kulinarnej. Był wielkim smakoszem, lubił eksperymentować w kuchni. Jedną z potraw, którą historycy gastronomii przypisują kompozytorowi, jest filet à la Rossini – wyjątkowo elegancka potrawa z gęsimi wątróbkami (*foie gras*) i truflami. Potrawa Rossiniego ma związek z równie sławnym

befsztukiem à la Chateaubriand, który koniecznie powinno się podawać z sosem bearnieńskim. Rossini podczas pobytu w Weronie, mieście Romea i Julii, pozazdrościł pomysłu na stek stworzony na cześć François-René de Chateaubrianda – francuskiego pisarza, polityka i dyplomaty. Postanowił, że sam wymyśli potrawę, z którą nic nie będzie mogło konkurować.

SKŁADNIKI:

CHATEAUBRIAND

800 g polędwicy wołowej
QMP ze środka

100 g klarowanego masła

sól

pieprz

SOS BEARNEŃSKI

1 cebula

3 żółtka

150 ml octu winnego

sól

pieprz biały

100 g masła

estragon



PRZYGOTOWANIE:



1



2



3



4

CHATEAUBRIAND

1. Oczyszczamy polędwicę. Przed smażeniem posypujemy ją świeżo mielonym pieprzem. Smażymy na klarowanym maśle, aby się zrumieniła z jednej i drugiej strony.

2. Obsmażone mięso wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200 °C na mniej więcej 10 min (medium). Wyjmujemy mięso, przykrywamy je folią aluminiową i odstawiamy na 4-5 min, żeby odpoczęło. Kroimy i podajemy z sosem bearnieńskim.

SOS BEARNEŃSKI

3. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Przekładamy do rondelka, zalewamy octem winnym. Dodajemy sól, estragon, pieprz. Gotujemy, dopóki nie zostaną 2-3 łyżki płynu. Po tym czasie przecedzamy sos przez sitko. Płyn wlewamy do miski.

4. Do płynu dodajemy roztrzepane żółtka i mieszamy nad rondlem z gorącą wodą. Dodajemy roztopione ciepłe masło, doprawiamy solą, pieprzem i estragonem.

STEK Z GŁOWY POŁĘDWICY



SKŁADNIKI:

- 1 głowa polędwicy QMP
- 2 ziemniaki ugotowane na półtwardo
- 100 ml sosu śmietanowego
- tłuczony pieprz
- sól



PRZYGOTOWANIE:



1. Odcinamy mięsień przyczepiony do polędwicy i formujemy. Rozgrzewamy mocno patelnię grillową, lekko ją natłuszczamy. Tuż przed smażeniem przyprawiamy stek solą i pieprzem. Smażymy, przewracając 3 lub 4 razy.



2. Po 4-6 minutach smażenia wyłączamy palnik, mięso na patelni przykrywamy folią aluminiową na 5-6 minut.
3. Smażymy pokrojone w półksiężycy ziemniaki. Podajemy z sosem śmietanowym na bazie śmietanki, brandy i pieprzu.

58. Gulyas-Hus (Gulasz węgierski).

Ulubiona ta potrawa narodowa Węgrów przyrządza się w następujący sposób czysto po węgiersku:

12 deka (ćwierć funta) słoniny pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na niej 1 lub 2 cebule pokrajane w cienkie plasterki. Potem wziąć 1 kilo (2 funty) mięsa z części przednich, wyżyłować i pokrajać w kostki dosyć duże (od 2 do 3 centymetrów (1 cal) grubości, dodać soli, na koniec noża papryki i kminku i dusić na słoninie, najprzód w soku, który się sam wytworzy, potem dolać tyle wody, aby mięso nakryła. Gdy mięso jest już miękkie, włożyć surowe ziemniaki oskrobane i pokrajane w kawałki i udusić z mięsem, nic już nie podlewając. Jeżeli do węgierskiego gulaszu doda się oprócz wołowiny i skopowiny, nasypie się sporo papryki i czosnku, to gulasz taki nazywa się gulaszem cygańskim.

Źródło: Maria Gruszecka, *Ilustrowany kucharz krakowski*, Kraków 1897, s. 120.

GULASZ WĘGIERSKI (GULYÁS-HÚS)



Ciekawostka: Nam kojarzy się z dość gęstą potrawą jednogarnkową z mięsa, warzyw i obowiązkowo papryki. To narodowe danie Węgrów zostało wymyślone przez pasterzy, którzy na ognisku w żelaznym kociołku przygotowywali sobie ciepły, energetyczny i aromatyczny posiłek. Taki gulasz jest zdaniem Węgrów najlepszy. Stanowi on przykład codziennej strawy ciężko pracujących ludzi, która po stuleciach zyskała renomę jako danie narodowe i rozpoznawalne na całym świecie. Ta prosta potrawa, której przyrządzenie nie wymaga zbyt wiele wysiłku

(bo i pasterze gotowali przy okazji), to wspaniałe danie eksportowe. A historia jego popularności wiąże się także z historią narodu węgierskiego. Władcy z dynastii Habsburgów: Maria Teresa i Józef II chcieli go zgermanizować. Przecistawiając się ich działaniom, naród pielęgnował swoją tradycję, także kulinarną. I tak gulasz, wcześniej jedzony wprost z kociołka drewnianymi łyżkami, trafił na pańskie stoły jako symbol węgierskiej wolności i tożsamości.

SKŁADNIKI:

1 kg karkówki wołowej QMP

120 g słoniny

2 cebule

sól

papryka słodka

kminek

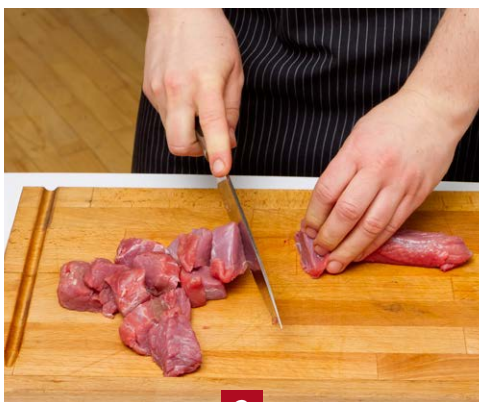
800 g ziemniaków



PRZYGOTOWANIE:



1



2



3

1. Słoninę kroimy w drobną kostkę i przesmażamy.
2. Mięso oczyszczamy z błon. Kroimy w kostkę 3x3 cm.
3. Na wytopionej słoninie podsmażamy cebulę oraz mięso, przyprawiamy solą, papryką i kminkiem.

4. Dusimy do miękkości w sosie, który się wytworzył, dodając tyle wody, żeby tylko zakrywała mięso. Gdy mięso będzie prawie miękkie, wrzucamy obrane i pokrojone w dużą kostkę ziemniaki. Dusimy z mięsem.

FIGATELLE

Sposob robienia Figatelli.

Jeśli sie często wspominać będą Figatelli/ albo pulpety/ trzeba
 Ten sposób robienia onych polozyć/ Który maś taki:

Weźmij Cieleciny/ albo Baptona/ mięsa Wołowego/ albo
 Zwierzyny/ albo chudego świeżego Wieprzawego/ odbierz żyły y
 wszelkay drobno. Weźmij łoin kruchego wołowego/ albo Skopos-
 wego/ albo Jeleniego/ odbierz żyły y wszelkay drobno/ iako nayle-
 piey/ zerzecz chleba drobno białego/ albo wszelkay/ z mięsą to w-
 szelko z potem/ przydawaj Jalec kilka/ daś Pieprzu y Sali/ rob i-
 aże wielkie chcesz Figatelle małe/ lub wielkie/ wazzone albo pie-
 czone/ a jeżeli też będziesz chciał/ a potrzeba będzie przydaś rożne
 kawałki lubo małych lubo wielkich/ lubo też obayga według potrzeby/
 zrobisz spuć na wrzaca wodę/ a jeżeli same będziesz chciał dać
 odwarzysz one odbierz pieknie/ włoż pietruski; a kiedy też na
 inie potrawy będziesz chciał szyć/ według potrzeby już odwa-
 rzone włożysz.

Do pieczenia sąs zeyje Młotczyy robić będziesz/ wielkie iako
 bułki gęstego chleba/ obwinięte w odzieczki/ a przydawaj
 rożne kawałki obayga/ wsadzić na Patelli w piec/ albo na Brytwani-
 nie/ a wpieczone kray na grzanki/ a dawaj lubo na potrawę/ lubo
 same z rożenem/ albo iakim chcesz Saperem.

Stanisław Czerniecki, Compendium Ferculorum albo zebranie potraw, 1682, s. 16.



Ciekawostka: Figatelle – czyli staropolskie pulpety – należały do ulubionych potraw staropolskich smakoszy. Dodawało je do zup lub jedzono z kaszą. Warto zwrócić uwagę na przyprawy, które radzi dodać do mięsa pierwszy kuchmistrz

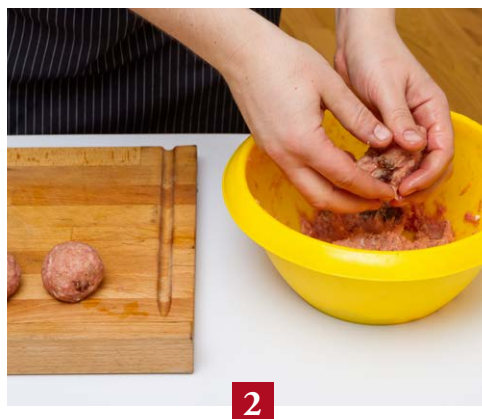
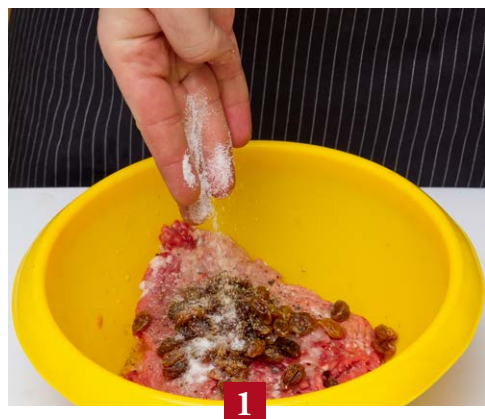
Rzeczypospolitej. Pieprz i gałka muszkatołowa nadają potrawie charakter i moc. Elementem przełamującym smak są rożenki, czyli rożynki.

SKŁADNIKI:

350 g karku wołowego QMP	100 g łyju lub słoniny
150 g mięsa kurczaka bez kości	40 g rodzynek
500 ml bulionu wołowego	½ pęczka pietruszki
1 bułka	pieprz
1 szklanka mleka	sól
2 jajka	gałka muszkatołowa
1 cebula	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso drobiowe i wołowe mielimy grubo razem z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką, łojem lub słoniną i pokrojoną, podsmażoną na maśle cebulą. Doprawiamy solą, pieprzem, gałką muszkatołową. Dodajemy jajka, sparzone rodzynki, posiekaną natkę. Wyrabiamy masę.

2. Z masy mięsnej formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.
3. Gotujemy w bulionie wołowym lub pieczemy w piekarniku podlane bulionem.

KLUSECZKI ZIEMNIACZANE FASZEROWANE WOŁOWINĄ PODANE NA SZPINAKU



SKŁADNIKI:

500 g karkówki wołowej QMP	100 g świeżego szpinaku
1 marchewka	8 pomidorków koktajlowych
1 pietruszka	50 g masła
½ selera korzeniowego	gałązka świeżego rozmarynu
1 cebula biała	liść laurowy
4 ziemniaki	ziele angielskie
¾ szklanki mąki pszennej	sól
2 jajka	pieprz
4 ząbki czosnku	majeranek



PRZYGOTOWANIE:



3



4

1. Mięso myjemy i gotujemy z dodatkiem obranej marchewki, pietruszki, selera i cebuli. Doprawiamy solą, pieprzem, liściem laurowym i ziele angielskim. Gdy będzie miękkie, studzimy i mielimy na maszynce o drobnych oczkach. Doprawiamy posiekany świeżym rozmarynem i dwoma ząbkami czosnku. (Powstały aromatyczny bulion wykorzystujemy do przygotowania zupy).

2. Przygotowujemy ciasto na kopytko. Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy w osolonej wodzie, a następnie zostawiamy do ostygnięcia. Zimne mielimy. Do miski z ziemniakami wbijamy jajka, wsypujemy mąkę i krótko wygniatamy. Ciasto kopytkowe rozkładamy na blacie posypanym mąką. Formujemy wałeczek o długości 7 centy-

metrów. Spłaszczamy go dłonią i na środku układamy cienki pasek farszu. Zwijamy ciasto, aby farsz był zamknięty w środku. Gotujemy w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia klusek na powierzchnię.

3. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojone dwa ząbki czosnku, pomidorki koktajlowe pokrojone na pół i świeży szpinak. Doprawiamy solą, pieprzem i smażymy pół minuty. Na drugiej patelni rozpuszczamy drugą połowę masła.

4. Kluseczki kroimy na kawałki o długości 2 centymetrów i obsmażamy na rozgrzanym maśle. Podajemy na smażonym szpinaku z pomidorkami koktajlowymi.

KOTLECIKI Z KARKÓWKI WOŁOWEJ W SOSIE ŚMIETANOWO-GRZYBOWYM



SKŁADNIKI:

500 g karkówki wołowej QMP	30 ml oleju
1 cebula	50 g masła
1 namoczona w wodzie bułka	500 ml bulionu warzywnego
30 g suszonych borowików	świeża bazylia
180 ml śmietanki 30%	sól
30 g pomidorków koktajlowych	świeżo mielony pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, osuszamy i mielimy w maszynce o drobnych oczkach z odcisniętą bułką. Dodajemy drobno pokrojoną przesmażoną cebulę. Masę mięsną doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy, a następnie formujemy z niego kulki.
2. Suszone grzyby myjemy i namaczamy kilka godzin wcześniej. Bardzo drobno siekamy.



3. Kotleczki smażymy w mieszance masła i oleju. Zalewamy bulionem, dodajemy grzyby i śmietankę. Gotujemy około 15 min. Odparowujemy, by sos zgęstniał. Na koniec dodajemy garść listków świeżej bazylii i doprawiamy. Kotleczki mięsne w sosie podajemy z grillowanymi pomidorkami koktajlowymi.

SZTUFADA, CZYLI BOEUF À LA MODE NA ZIMNO

595. Sztuka mięsa sztufada, czyli boef à la mode na zimno.

Wziąć parę kgr. mięsa, do czego najlepsza zrazówka, nie plókać jej, lecz tylko oskrobać czysto nożem po wierzchu i posolić, poczem nakrajać słoniny długości i grubości małego palca, utłuc razem kilka ziarn pieprzu, tyleż angielskiego korzenia, kawałek imbiru i posypać tem słoninę. Co gdy uskutecznione, mieć zastrugany kołeczek tej grubości, w jakiej słoninę pokrajano, przebijając nim w mięsie dziurki z ukosa i szpikować słoniną dość gęsto. Zalać winem, octem, dodać potrosze pachnących korzeni, kilka plasterków słoniny, kilka porąbanych nóżek cielęcych, co wszystko razem włożyć do rądla i niech się tak zwolna pod dobrem nakryciem dusi, albo wsadzić w gorący piec, w którym niechaj kilka godzin zostanie, aby mięso było kruche i smaczne. Potem wyjąć sztukę mięsa, smak zaś precedzić, odstawić, aby zgalareciała, a później obłożyć tą galareta sztukę mięsa na półmisku.

Źródło: *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego*, Toruń 1901, s. 249.



Ciekawostka: O sztuce mięsa już pisaliśmy, nie przeszkadza to jednak, by przedstawić nieco inną wersję tej potrawy. Toruńska książka kucharska z początku XX wieku zawiera przepis, który odpowiada barokowym wyobrażeniom o dobrym jedzeniu. Mamy tu bowiem do czynienia z całym arsenałem intensywnych smaków na koniec przykrytych niezwykle galaretą. Wołowina, szpikowana zamarynowaną słoniną, nabiera od wewnątrz korzennego smaku dzięki pieprzowi i imbirowi. Wzmoc-

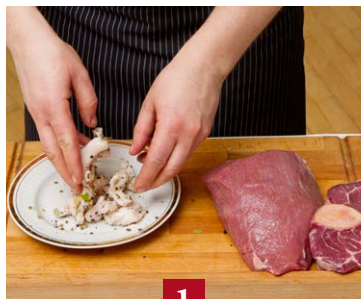
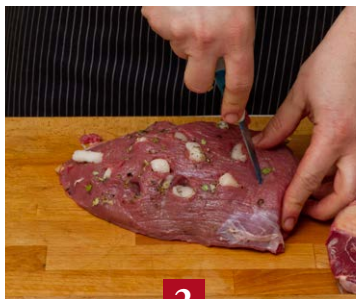
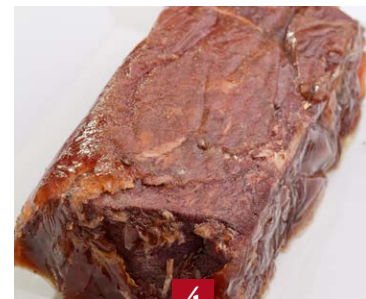
nienie doznań zapewnia mieszanka octu (zapewne winnego) z winem – w niej jest duszone mięso. Zwróćmy uwagę na zalecenie długotrwałego duszenia na małym ogniu. W czasach, w których nie marzono nawet o kuchniach indukcyjnych, regulowanie i pilnowanie temperatury wymagało od mistrza kuchni niezwyklej sprawności. Esencja, która wydobyła się podczas obróbki mięsa, zostaje zamieniona w galaretę, która nie tylko donaje potrawie smaku, lecz także ją ozdabia.

SKŁADNIKI:

800 g zrazowej górnej QMP	1 seler
500 g goleni wołowej QMP z kością	1 mały por
150 g słoniny	sól
200 ml czerwonego wina	pieprz
100 ml octu winnego	ziele angielskie
2 marchewki	liść laurowy
2 pietruszki	imbir



PRZYGOTOWANIE:

**1****2****3****4**

1. Mięsa myjemy i osuszamy. Słoninę kroimy na słupki wielkości palca. Ziele angielskie, imbir, sól, pieprz, liść laurowy tłuczemy młotkiem. W tak powstałej mieszance przypraw obtaczamy słoninę.
2. Przyprawionymi paskami słoniny szpikujemy udziec.

3. Do garnka wkładamy naszpikowane mięso, goleni z kością i obrane, umyte warzywa. Zalewamy wszystko winem i octem. Gotujemy na wolnym ogniu do miękkości.
4. Mięso wkładamy do czystego naczynia (np. keksówki). Powstały wywar przecedzamy i zalewamy nim mięso. Schładzamy, by powstała galareta. Mięso kroimy z galaretą i podajemy na zimno.

ZRAZY ZAWIJANE WOŁOWE POLSKIE

446. Zrazy zawijane polskie.

Kilka kgr. zrazowego lub krzyżowego mięsa pokrajać na duże, lecz jaknajcieńsze plastry, zbić, osolić i zostawić tak z kwadrans. Wziąć dużą łyżkę masła, włożyć upieczonej i utartej cebuli, wsypać chleba tartego, pieprzu, wymieszać doskonale, nadziewać tem zrazy, zawijając mocno, aby się nie rozkręcały. Włożyć w rądel kawał masła, na to roztopione masło wrzucić zrazy, włożyć cebuli pieczonej, przykryć, niech się duszą na wolnym ogniu; jak się zrumienia, wlać trochę rosółu, zasypać sos chlebem, a jeżeliby jeszcze się wysadził, to podlać znowu rosółem, wygotowanym z kości i żył od mięsa. Zrazy takie powinny się dusić trzy kwadransy.

Źródło: Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego, Toruń 1901, s. 190.



Ciekawostka: Zrazy to klasyka naszej kuchni. Wywodzą się z epoki staropolskiej. W dawnych tekstach kulinarnych spotyka się termin „zraziki”, który sugeruje cienkie plastry pokrojonego mięsa lub ryb. W późniejszych przepisach jest już mowa o rozbitych plastrach z nadzieniem, duszonych w sosie. Istnieje wie-

le anegdot dotyczących staropolskich łasuchów, którzy potrafili na raz zjeść kilkanaście zrazów. Wśród nich należy wymienić króla Władysława Jagiełłę. Zrazy podawano dawniej z kaszą, która przed spopularyzowaniem się ziemniaków była uznawana za najlepszy dodatek do mięs.

SKŁADNIKI:

800 g zrazowej górnej QMP

2 cebule

20 g mąki pszennej

40 g masła

2 kromki chleba czerstwego

50 g klarowanego masła

50 g śmietany

sól

pieprz

liść laurowy



PRZYGOTOWANIE:



1



2



3

1. Jedną cebulę kroimy w kostkę i smażymy. Po ostudzeniu mieszamy z masłem, dodajemy starty chleb, pieprz i sól, mieszamy.

2. Mięso myjemy, osuszamy, kroimy na duże plastry i rozbijamy jak najcieniej. Zrazy nadziewamy przygotowanym farszem i zwijamy je ściśnięto, żeby się nie rozpadły.

3. Zrazy smażymy na rozgrzanym maśle, wsypujemy pokrojoną drobno drugą cebulę. Dokładamy liść laurowy, doprawiamy solą i pieprzem. Podlewamy wodą i dusimy do miękkości pod przykryciem. Podajemy z wytworzonym w czasie duszenia sosem.

ROLADKI Z UDŹCA WOŁOWEGO PODANE Z SOSEM Z SUSZONYCH BOROWIKÓW ORAZ WARZYSWAMI Z GRILLA



SKŁADNIKI:

600 g wołowiny zrazowej górnej QMP	1 marchewka
150 g rozbratla wołowego QMP bez kości	½ bakłażana
100 g słoniny	½ cukinii
70 g mąki pszennej	80 g pieczarek
50 g masła	2 gałązki świeżego rozmarynu
0,5 l bulionu wołowego	4 ząbki czosnku
30 g suszonych borowików	40 ml oleju
100 ml śmietanki 30%	sól
50 g smalcu	pieprz kolorowy
1 cebula czerwona	majeranek



PRZYGOTOWANIE:



1. Rozbratel i słoninę myjemy i mielimy w maszynce. Dodajemy miękkie masło, sól, pieprz i majeranek. Masę wyrabiamy, wstawiamy do lodówki na 30 minut.
2. Udziec wołowy kroimy w dwucentymetrowe plastry, rozłukujemy, by powstały cienkie płyty. Doprawiamy solą i pieprzem. Płyty mięsa smarujemy mieloną masą i zwijamy w roladki.
3. Roladki obtaczamy w mące i smażymy na mocno rozgrzanym smalcu. Przekładamy do rondelka, zalewamy bulionem i dusimy pod

przykryciem do miękkości. Pod koniec gotowania dodajemy umyte i namoczone suszone borowiki. Sos ogrzewamy do zagęszczenia.
4. Cebulę obieramy, myjemy, kroimy w ósemki. Marchewkę obieramy, myjemy, kroimy w słupki o długości 5 cm. Bakłażan, cukinię i pieczarki myjemy, kroimy w grube plastry. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy warzywa. Dodajemy pokrojony w cienkie plastry czosnek. Doprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem oraz rozdrobnionym rozmarynem. Roladki podajemy z sosem i smażonymi warzywami.

PIECZEŃ HUZARSKA



Ciekawostka: Pieczenie to jeden z najpopularniejszych w Polsce sposobów przyrządzania wołowiny. Podczas staropolskich uczt na początku pojawiały się pieczone mięsiwa. Pieczeń wołowa z sosem winnym lub octowym zapewne pojawiła się na ucztach wydanej z okazji zaślubin Bony z Zygmuntem Starym. Pieczeni wołowej nie mogło zabraknąć na żadnej biesiadzie staropolskiej. Kilka wieków później o daniu takim wspomina także Stefan Żeromski w *Syzyfowych pracach*: „Pani Wiechow-

ska upiekła na różnie zająca i pieczeń wołową, niewymownie kruchą, które to przysmaki miały być podane dyrektorowi na zimno...”. Z pewnością każdego zacnego gościa można podjąć pieczeni huzarską. Jest to dość wyrafinowane danie, z którym mógł sobie poradzić doświadczony kucharz. Wieloetapowe przygotowanie potrawy, przygotowanie mięsa i farszu oraz kompozycja dania sugerują, że podawano je, by uświetnić wyjątkowe wydarzenia.

SKŁADNIKI:

800 g zrazowej dolnej QMP	1 cebula
½ cytryny	1 kromka razowego czerstwego chleba
1 żółtko	sól
50 g klarowanego masła	pieprz
90 g masła	
40 g mąki pszennej	



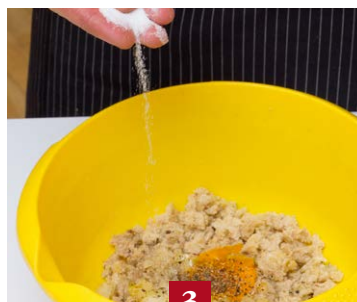
PRZYGOTOWANIE:



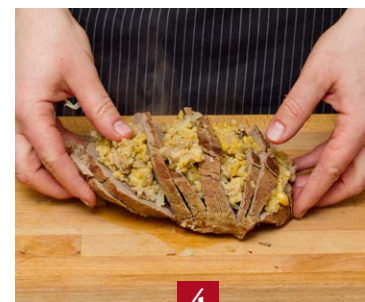
1



2



3



4

1. Mięso myjemy, osuszamy, nacieramy sokiem z cytryny oraz solą. Odstawiamy na godzinę do lodówki. Po tym czasie wyjmujemy, obtaczamy w mące i obsmażamy na klarowanym maśle ze wszystkich stron.

2. Mięso przekładamy do brytfanny, podlewamy wodą i dusimy pod przykryciem około 1,5 godziny. Gdy będzie prawie miękkie, wyjmujemy i studzimy.

3. Przygotowujemy farsz. Pół cebuli siekamy i dusimy na maśle, rumieniąc. Dodajemy je do utartego czerstwego chleba razowego, wbijamy żółtko, przyprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

4. Nacinamy uduśzone mięso ukośnie w cienkie plastry. W nacięcia wkładamy farsz i nadajemy pieczeni kształt. Do sosu, który wytworzył się w brytfance, dodajemy mąkę i pokrojoną w plastry pozostałą cebulę. Gdy cebula zmięknie, dodajemy trochę wody, wkładamy pieczeń, przykrywamy brytfannę i wstawiamy do piekarnika na mniej więcej 30 min. Podajemy z sosem z pieczenia.

PIECZEŃ PAVLOVA



NAZWA „PAVLOVA” KOJARZY SIĘ WIĘKSZOŚCI Z NAS Z TORTEM BEZOWYM. WARTO WIEDZIEĆ, ŻE ISTNIEJE TAKŻE MIĘSNE DANIE „PAVLOVA”.

SKŁADNIKI:

ok. 1,5 kg wołowej zrazowej
dolnej QMP

1,5 kg pieczarek

0,5 kg cebuli

1 duży pęczek natki pietruszki

1 duża płaska łyżka mąki
ziemniaczanej

mieszanka przypraw: gorczyca,
kolendra, cebula suszona,
pieprz młotkowany, papryka
słodka, tymianek, majeranek,
ziele angielskie, liść laurowy,
kminek, lubczyk, czosnek, cukier
– według gustu

sól



PRZYGOTOWANIE:



1



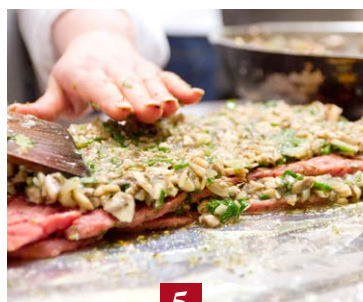
2



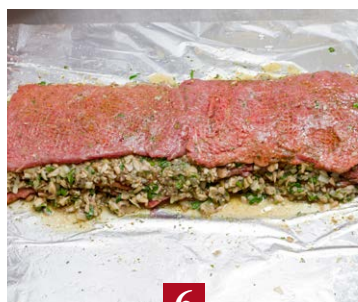
3



4



5



6



6

1. Pieczarki myjemy, drobno kroimy. Możemy je nawet zatrzeć na grubych oczkach tarki. Cebulę kroimy w kostkę.

2. Natkę pietruszki drobno siekamy.

3. Mięso kroimy na dość równe płyty o grubości około 1 cm w poprzek włókien, przyprawiamy większą częścią mieszanki przypraw (bez soli!) i dokładnie rozbijamy. Ważne jest, by plastry mięsa układać zawsze w takiej kolejności, w jakiej były odkrawane. Później trzeba je będzie dopasować i ponownie złożyć w całość.

4. Pieczarki przesmażamy z cebulą, przyprawiamy do smaku solą i mieszanką przypraw. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pie-

truszeki. Kiedy masa pieczarkowa przestygnie, mieszamy ją z mąką ziemniaczaną.

5. Na stole kładziemy kawałek folii aluminiowej błyszczącą stroną do góry. Na przemian układamy na folii plastry wołowiny i niezbyt grube warstwy farszu pieczarkowego. Po złożeniu całość ma wyglądać jak na zdjęciu powyżej.

6. Mięso szczelnie zawijamy w folię i układamy w naczyniu do pieczenia. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 160 °C przez mniej więcej dwie godziny.

PIECZONE NA RÓŻOWO SKRZYDŁO WOŁOWE Z PALONĄ PAPRYKĄ I TAJSKIM SOSEM IMBIROWYM



SKŁADNIKI:

350 g skrzydła wołowego QMP (bez błon i ścięgien)	120 ml słodkiego sosu śliwkowego
2 papryki	50 ml octu winnego jabłkowego
50 g rukoli	20 g świeżego imbiru
20 g kiełków buraka	1 ostra papryczka chilli
20 g świeżego szpinaku	sól
80 ml soku jabłkowego	świeżo mielony pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, osuszamy, doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 220 °C, wstawiamy mięso i pieczemy 7 min. Wyjmujemy i odstawiamy, żeby odpoczęło.
2. Przygotowujemy tajski sos imbirowy. Do rondelka lub patelni wlewamy sok jabłkowy, sos śliwkowy, ocet jabłkowy, dodajemy obrany i pokrojony w zapalki imbir, drobno posiekaną papryczkę chilli i świeżo mielony pieprz.

3. Paprykę myjemy i umieszczamy nad płomieniem. Trzymamy ją tam, obracając, dopóki cała jej skórka nie będzie czarna. Przypaloną paprykę wkładamy do torebki foliowej na 10 minut. Po tym czasie wyjmujemy paprykę i zmywamy skórkę pod strumieniem bieżącej wody. Paprykę już bez skórki kroimy w paseczki.
4. Ostudzone mięso kroimy na bardzo cienkie plastry. Plastry układamy na talerzu, a na nich rukolę wymieszaną ze szpinakiem i paseczki papryki. Całość dekorujemy kiełkami. W miseczce podajemy ostudzony sos.

LIGAWA GOTOWANA W BULIONIE

Sztuka mięsa wołowa.

Na wielkie danie.

Weź grycht, albo mostek ugotuy zwy-
czaynie, wley trochę bullionu, posól do-
brze, wrzuc bazyliki, bobkowy liść, ugoto-
wawszy wymieź niech osiǳnie, ułóż na puł-
misku, posyp w koło pietruszką zieloną.

Źródło: Wojciech Wielądko, *Kucharz doskonały*, Warszawa 1783, s. 40.



Ciekawostka: Wojciech Wielądko, autor *Kucharza doskonałego*, prezentuje w swojej książce dania kuchni francuskiej, która w XVIII wieku była szalenie modna. Wyróżniała się ona prostotą, królowała w niej zielenina, na przykład bazylia i pietruszka.

Zioła te stosowano dla nadania smaku i jako dekorację. Posypywanie mięsa przed wydaniem natką pietruszki było częstą praktyką, uznawaną za szczyt kulinarnej elegancji.

SKŁADNIKI:

800 g ligawy QMP

400 ml bulionu

sól

3 gałązki świeżej bazylii

liść laurowy

natka pietruszki posiekana



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, wkładamy do gorącego bulionu. Dodajemy sól, liść laurowy, bazylię. Gotujemy do miękkości.

2. Wyjmujemy mięso z bulionu i kroimy na plastry grubości 2 cm. Podajemy posypane pietruszką jako sztukę mięsa lub razem z bulionem.

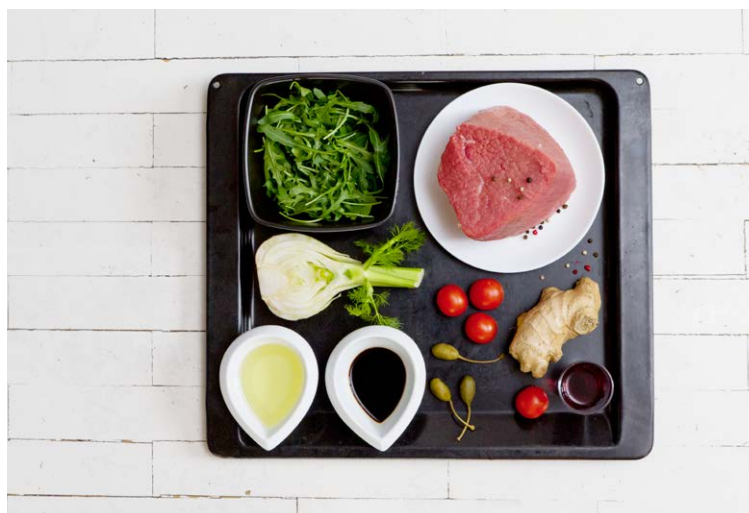


CIENKIE PLASTRY PIECZONEJ LIGAWY Z KREMEM BALSAMICZNYM



SKŁADNIKI:

- 0,5 kg ligawy wołowej QMP
- 30 ml sosu sojowego słodkiego
- 70 ml wódki wiśniowej
- 2 cm kłącza imbiru
- ¼ bulwy kopru włoskiego
- 15 ml oliwy truflowej
- 10 ml kremu balsamicznego
- 5 pomidorów koktajlowych
- 30 g kaparów
- 20 g rukoli
- świeżo mielony pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1. Przygotowujemy marynatę z: sosu sojowego, wódki, tartego imbiru, pokrojonego kopru włoskiego i świeżo zmielonego pieprzu.
2. Mięso myjemy i osuszamy. Do marynaty wkładamy mięso i odstawiamy do lodówki na 3 godziny.

3. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 220 °C i wstawiamy mięso na 8 min. Po tym czasie wyjmujemy mięso z piekarnika, po ochłodzeniu bardzo cienko kroimy. Na talerzu lub desce układamy rukolę, na niej pokrojone mięso. Dekorujemy pokrojonymi pomidorkami i kaparami. Całość skrapiamy oliwą truflową i kremem balsamicznym.

BOEUF À LA MODE

Weź krzyżówkę albo zrazówkę wołową, naszpikuj ją głęboko szynką surową i słoniną, włóż w rondel, dodaj do tego cebuli sześć, marchwiów trzy, korzonków pietruszczanych trzy, liścia bobkowego, tymianu, bazylikum, potrosze wszystkiego, dalej wina butelkę, octu butelkę, rosotu lub wody dolej tyle, aby się mięso nie wszystko zalato w rondlu, nasyp soli trochę, przykryj pokrywą, oblep ją ciastem i gotuj na denarku, ale na średnim ogniu (aby się raptem nie gotowało mięso) przez siedm lub ósm godzin. Potym stworzysz mięso, wyjmiesz, tłustość od niego oderżniesz, również i z sosu, w którym się mięso gotowało, zdejmiesz, na półmisek mięso wyłożysz, sos na niego przez sitko wylejesz.

Źródło: Paul Tremo, 86 przepisów ułożonych i spisanych przez J.P. Tremona pierwszego kuchmistrza JKM Stanisława Augusta Poniatowskiego, opr. J. Kowecki, Warszawa 1991, brak numeracji stron.

BOEUF À LA MODE



Ciekawostka: Boeuf à la mode to potrawa, która w kuchni naszych przodków pojawiła się wraz z początkiem mody na wszystko co francuskie. „Modna wołowina” była serwowana od XVIII wieku. Jednak sposoby przyrządzania tej potrawy były różne. W najwcześniejszych z zaprezentowanych receptur zapisano polecenie, żeby wykorzystać krzyżówkę albo zrazową.

Boeuf à la mode była jedną z ulubionych potraw ostatniego króla Polski Stanisława Augusta Poniatowskiego. Być może intelektualiści i artyści odwiedzający króla podczas obiadów czwartkowych mogli rozkoszować się smakiem owego specjału?

SKŁADNIKI:

1 kg krzyżowej QMP	3 gałązki świeżego tymianku
1 litr bulionu wołowego	1 gałązka świeżej bazylii
150 g szynki bez kości	250 ml czerwonego półwytrawnego wina
150 g surowej słoniny	250 ml octu winnego
3 marchewki	sól
2 pietruszki	pieprz
3 liście laurowe	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i osuszamy. Wołowinę szpikujemy pokrojoną w paski słoniną i surową szynką.
2. Wkładamy do garnka z gotującym się bulionem, dodajemy marchew, pietruszkę, liść laurowy, tymianek, bazylię, wino, ocet, sól, pieprz i gotujemy minimum 3 godziny na bardzo małym ogniu



w szczelnie zamkniętym garnku. Po tym czasie wyjmujemy mięso, przecedzamy powstały sos. Mięso kroimy w plastry i układamy na półmisku lub desce. Podajemy na ciepło ze zredukowanym i przece-dzonym sosem z gotowania lub na zimno do pieczywa.

KRZYŻOWA WOŁOWA Z SOSEM SOJOWYM I ŚWIEŻYM SZPINAKIEM



SKŁADNIKI:

600 g krzyżowej oko QMP	70 ml sosu sojowego
30 g cebulki konserwowej	70 ml oleju sezamowego
50 g kiełków fasoli mung	pieprz
50 g kukurydzy konserwowej w minikolbach	kumin
40 g świeżego młodego szpinaku	świeża bazylia
4 ząbki czosnku	papryczka chili do dekoracji



PRZYGOTOWANIE:



1

1. Mięso myjemy, usuwamy ścięgna i powięzi. Kroimy w cienkie słupki o wymiarach 5 cm x 1,5 cm i smażymy 3 minuty na bardzo mocno rozgrzanym oleju sezamowym w woku lub w głębokiej patelni (trzeba zachować przy tym ostrożność!).



2

2. Do mięsa wlewamy sos sojowy, dodajemy czosnek pokrojony w cienkie plastry, kukurydzę pokrojoną na pół, cebulkę w całości, kiełki fasoli mung, bazylię oraz umyty szpinak. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i kuminem. Natychmiast podajemy na ogrzany talerz. Dekorujemy cienkimi plasterkami papryczki chilli.

PIECZONA KRZYŻOWA Z KOPYTKAMI I SMAŻONĄ CUKINIĄ



SKŁADNIKI:

800 g krzyżowej QMP	2 gałązki świeżego rozmarynu
200 ml sosu pieczeniowego	80 ml słodkiego sosu chilli
400 g kopytek, najlepiej własnego wyrobu	30 g masła
1 mała cukinia	50 ml oleju
8 pomidorków koktajlowych	sól
3 gałązki świeżego tymianku	pieprz kolorowy



PRZYGOTOWANIE:



1

1. Mięso myjemy i osuszamy. Doprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem i posiekany rozmarynem. Rozgrzewamy olej na patelni i na bardzo mocnym ogniu obsmażamy mięso z każdej strony. Wkładamy je do rękawa foliowego i pieczemy w temperaturze 120 °C około 2,5 godziny.



2

2. Cukinie myjemy i kroimy w słupki o długości 5 cm i szerokości około 1 cm. Pomidorki myjemy i przekrawamy na pół. Warzywa smażymy na maśle, doprawiamy solą, świeżo mielonym kolorowym pieprzem, słodkim sosem chilli oraz posiekany tymiankiem.
3. Wcześniej ugotowane kopytka smażymy na złoty kolor. Mięso podajemy z sosem, warzywami i smażonymi kopytkami.

WOŁOWINA PIECZONA NA RÓŻOWO Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ



SKŁADNIKI:

800 g krzyżowej ogonek QMP	60 g konfitury śliwkowej
50 ml oleju	2 marchewki żółte
1 gałązka tymianku	2 marchewki fioletowe
40 g masła	cukier
1 gałązka szalwii	pieprz kolorowy
50 ml sosu sojowego	sól
180 ml czerwonego wytrawnego wina	



PRZYGOTOWANIE:



1



3



4

1. Mięso myjemy, oczyszczamy i marynujemy w oleju, świeżych ziołach i sosie sojowym przez 30 minut.
2. Przygotowujemy sos. Wlewamy wino na patelnię, dodajemy konfiturę śliwkową. Ogrzewamy do zagęszczenia.
3. Marchewki obieramy, myjemy i kroimy. Smażymy na maśle z dodatkiem cukru i odrobiny soli.

4. Mięso kładziemy na rozgrzanym grillu, grillujemy około 25 minut, co kilka minut obracamy. Mięso zdejmujemy z grilla i odstawiamy na kilka minut, żeby odpoczęło. Następnie kroimy w plastry.
5. Pokrojone mięso podajemy z sosem i karmelizowanymi marchewkami.



TAFELSPITZ



Ciekawostka: Nie jest to zwykła sztuka mięsa, choć bywa za taką uważana. Ta potrawa przeszła do legendy dzięki władcy, dla którego specjalnie ją przyrządzano. Franciszek Józef, będąc wielbicielem tafelspitzu, kazał sprowadzać woły z odległych regionów Węgier, by ich mięso mogli wykorzystywać nadworni kucharze. Maria Ochorowicz-Monatowa w *Uniwersalnej książce kucharskiej* z 1910 roku napisała o tej potrawie tak: „Dobra sztuka mięsa jest najczęstszym daniem zarówno na najskromniejszych jako też i na najwykwintniejszych stołach. Jest ulubioną potrawą szczególnie wszystkich mężczyzn, którzy ją uważają za podstawę dobrego obiadu, a często bywa podawaną i na królewskich stołach. Cesarz austriacki Fran-

ciszek Józef musi mieć codziennie do obiadu kawałek sztuki mięsa z kwiatkiem, tak zwaną po niemiecku: Tafelspitz. Jest to krzyżówka z góry od ogona, która najlepiej się nadaje do gotowania, bo jest soczystą, kruchą, i ładnie daje się tranżerować w szerokie plasty”.

Tę potrawę jedzą do dziś Austriacy, jest to klasyka klasyk tamtejszej kuchni. Składa się ona z trzech elementów: esencjonalnego wywaru, mięsa – podawanego zazwyczaj z musem chrzanowo-jabłkowym, oraz sosu. Dodatki do tej potrawy to purée ze szpinaku oraz zapiekane ziemniaki. Podawanie tafelspitzu w austriackiej restauracji lub podczas domowej uroczystości jest prawdziwym spektaklem i kulinarnym rytuałem.

SKŁADNIKI:

500 g krzyżowej okrywy (tafelspitz) QMP	1 duża cebula
2 l esencjonalnego bulionu wołowego lub rosółu	2 liście laurowe
2 kawałki szpiku (wymoczone w zaprawie octowej i wypłukane)	5 ziarenek pieprzu
2 marchewki	szczypiorek do dekoracji
100 g selera	2 jabłka
½ pora	2 łyżki chrzanu tartego
	sól



PRZYGOTOWANIE:



1. Gotujemy wołowinę w bulionie wołowym z dodatkiem liścia laurowego i pieprzu od 2 do 2,5 godziny na małym ogniu, tak by bulion tylko delikatnie się gotował. Wybieramy z bulionu pojawiającą się piankę.
2. Cebulę opalamy nad ogniem lub rumienimy na suchej patelni.
3. 30 minut przed końcem gotowania dodajemy warzywa i opaloną cebulę, a 7 minut przed końcem gotowania wkładamy 2 całe jabłka.
4. Niedużą część bulionu odlewamy do innego garnka, dodajemy szpik i dusimy 5 minut. Doprawiamy solą i pieprzem, przecedzamy.

5. Z ugotowanych jabłek wybieramy miąższ, dodajemy 2 łyżki chrzanu tartego, doprawiamy solą, rozgniatamy i mieszamy.
6. Wyjmujemy ugotowane mięso z wywaru, kroimy w plasty. Na talerzu układamy plasty mięsa i pokrojone warzywa korzeniowe. Zalewamy niewielką ilością sosu z bulionu zagęszczonego szpikiem. Posypujemy drobno pokrojonym szczypiorkiem. Zjadamy z musem jabłkowo-chrzanowym.

§. 20.

Sztuka mięsa po Angielsku.

Na wielkie danie.

W staw w garku sztukę mięsa iaka ci się podoba, włóż dwie albo trzy marchwi, jeden korzonek pasternaku, trzy albo cztery cebulki, wiąskę pietruszki, odnożkę czosnku, trzy goździki, bobkowy liść, tymianek, bazylikę, nalej bullionem albo wodą, osól, opieprz, ugotuj przy małym ogniu z kurt bullionem: w pół przegotowawszy, włóż małe dwie główki kapufty tak sporządzone. Weź małe dwie główki kapufty, albo jedną wielką, obierz z liści zielonych, obgotuj całą w wodzie gorącej, przez pół godziny, przełóż w zimną wodę, potem wyciśnij dobrze, uchyl trochę listka każdego nałóż nadzieniem z cielęciny, grzybków, i karczochów, lub z innego mięsa. Podziel potem na trzy lub cztery listki, zrób małe główki kapufty, większe trochę od iaja, obwiąż, ugotuj razem z mięsem. Ugotowawszy, ofącz, zbierz tłuszcz. ułóż sztukę mięsa na pulnisku, przekrój każdą kapustę na połowę, obłóż w koło mięsa. Zrób sos precedziwszy bullion przez sito, zbierz tłuszcz, przyдай trochę gąszczu, przygrzeź, polej po wierzchu mięsa i kapufty.

Źródło: Wojciech Wielądko, *Kucharz doskonały*, Warszawa 1783, s. 43-44.

SZTUKA MIĘSA PO ANGIELSKU



Ciekawostka: To danie kojarzy się niektórym z popularnymi gołąbkami. Można powiedzieć, że przepis przedstawia staropolskie gołąbki z angielską sztuką mięsa. Przepisy na dania „po angielsku”, zamieszczone w *Kucharzu doskonałym*, opisują przygotowanie potraw gotowanych z dodatkiem warzyw.

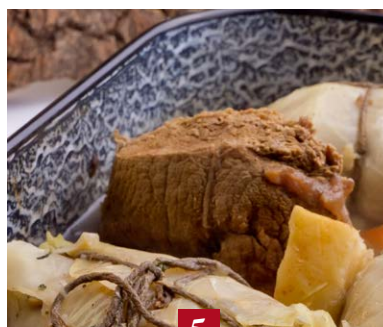
Właśnie tak Anglicy przyrządzali swoją ulubioną wołowinę. Powyższy przepis wskazuje na pomysłowość kucharza. Chodzi tu głównie o dodatek, z jakim podaje się pieczeń – zawiniątka z liści kapusty z aromatycznym nadzieniem, które nabiera smaku dzięki gotowaniu z mięsem wołowym.

SKŁADNIKI:

800 g łopatki wołowej QMP	2 liście laurowe
500 g karkówki wołowej QMP	2 gałązki tymianku
2 marchewki	2 gałązki bazylii
1 pasternak	2 małe główki kapusty
2 cebule	250 g świeżych podgrzybków
1 pęczek natki pietruszki	120 g karczochów z puszki
5 ząbków czosnku	sól
3 goździki	pieprz



PRZYGOTOWANIE:

**1****2****3****4****5**

1. Łopatkę wołową myjemy i wkładamy do garnka z gorącą wodą. Dodajemy obrane warzywa korzeniowe, czosnek, liść laurowy, goździki, tymianek, bazylię, sól i pieprz. Gotujemy na wolnym ogniu.
2. Parzymy główki kapusty. Karkówkę mielimy. Grzyby oczyszczamy i kroimy dosyć drobno. Zmielone mięso, grzyby i posiekane karczochy doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

3. Kapustę osuszamy i dzielimy na liście. Przygotowujemy 3 liście, uchylamy każdy i wkładamy nadzienie mięsno-grzybowe.
4. Formujemy małe gołąbki, związujemy sznurkiem.
5. Wkładamy do gotującej się łopatki. Gdy będzie miękka, wyjmujemy ją na półmisek i obkładamy przekrojonymi gołąbkami.

CHRUPIĄCA BUŁKA Z WOŁOWINĄ I SOSEM KOKTAJLOWYM



SKŁADNIKI:

450 g łopatki wołowej QMP	30 ml wina czerwonego
100 g łoju wołowego	100 ml bulionu wołowego
4 duże bułki	1 mała cebula czerwona
½ główki sałaty	½ świeżego ogórka
120 g papryki czerwonej konserwowej	sól
350 g frytek	pieprz
4 łyżki majonezu	papryka ostra
4 łyżki ketchupu	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso i łój myjemy, mielemy w maszynce o grubych oczkach. Dodajemy zimny bulion, sól, świeżo mielony pieprz. Masę mięsną odstawiamy do lodówki na 20 minut.
2. Majonez mieszamy z ketchupem i czerwonym winem. Przyprawiamy papryką ostrą.
3. Masę mięsną formujemy w krążki o średnicy 8 cm i grubości 2 cm.

4. Uformowane kotlety smażymy na mocno rozgrzanym grillu elektrycznym lub natłuszczonej patelni grillowej około 2 minut z każdej strony.
5. Bułkę ogrzewamy i przekrawamy na pół. Smarujemy sosem koktajlowym. Na sos kładziemy umytą i osuszoną porwaną sałatę karbowaną, na sałatę – grillowane mięso, ogórek, pokrojoną w plastry cebulę czerwoną i paprykę konserwową. Podajemy z frytkami.

Kielbaski wołowe.

Na danie.

Pokraykawał mięsa wołowego razem ze słoniną, drobno, położył na wierzchu siekanie z mięsa gotowanego, z wiń te kraiane mięso nakształt kielbaski, obmocz potym w tłuszczu, posyp chlebem, opiecz: trzeba skrapiać po trochu tłuszczem gdy się będą piekły: upieklszy, dasz z sokiem, i sosem winnym.

Źródło: Wojciech Wielądko, *Kucharz doskonały*, Warszawa 1783, s. 39.

KIEŁBASKI WOŁOWE Z ŁOPATKI



Ciekawostka: Posypywanie chlebem, czyli panierowanie wołowiny, współcześnie wydaje się zbędnym zabiegiem. Zgodziłby się z nami Stanisław Czerniecki. Twierdził on, że panierka używana do potraw wcale nie dodaje im smaku, wręcz przeciwnie.

Moda na francuskie smaki zmieniła sposób postrzegania tego kulinarnego elementu. W *Kucharzu doskonałym*, który jest propozycją dań kuchni francuskiej, użycie bułki tartej, czyli tartego chleba, jest powszechne.

SKŁADNIKI:

600 g łopatki mięśnia nadgrzebieniovego QMP

200 g słoniny

300 g gotowanego mięsa z rosółu

50 ml smalcu

100 g bułki tartej

sól

pieprz



PRZYGOTOWANIE:



1



2



3

1. Łopatkę i słoninę myjemy i razem drobno siekamy. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Gotowane mięso z rosółu również drobno siekamy.

2. Posiekane surowe mięso układamy równą warstwą na natłuszczonej folii spożywczej, formując prostokąt. Warstwa powinna mieć gru-

bość około centymetra. Na niej rozkładamy posiekane mięso gotowane. Zwijamy kielbasę.

3. Kielbasę smarujemy roztopionym smalcem i obtaczamy w bułce tartej. Pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 °C, smarując ją kilka razy roztopionym tłuszczem.

ŁOPATKA WOŁOWA W MLEKU KOKOSOWYM Z CURRY



SKŁADNIKI:

750 g łopatki wołowej mięśnia nadgrzebieniowego QMP	1 łyżeczka pikantnej przyprawy lub pasty curry
100 ml mleka kokosowego	1 papryczka chilli
100 ml śmietanki 30%	4 ząbki czosnku
60 g pieczarek	50 ml oleju
1 cebula	500 ml bulionu wołowego
1 marchewka	świeża bazylia (najlepiej tajska)
50 ml wódki limonkowej	sól
120 g świeżej fasolki szparagowej zielonej	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i osuszamy, pozbawiamy błon i ścięgien, kroimy w kostkę 3x3cm i przyprawiamy solą.
2. Olej rozgrzewamy bardzo mocno na patelni i smażymy na nim mięso. Do podsmażonego mięsa wlewamy wódkę limonkową. Flambujemy z zachowaniem wszelkiej ostrożności.
3. Dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, wlewamy bulion wołowy i gotujemy około 1 godziny na wolnym ogniu pod przykryciem.

4. Po tym czasie dodajemy mleko kokosowe, curry, śmietankę, pokrojone na ćwiartki pieczarki, pokrojoną w grubą kostkę marchew. Gdy mięso będzie prawie miękkie, wrzucamy fasolkę szparagową pokrojoną na 4-centymetrowe kawałki oraz drobno posiekany czosnek. Doprawiamy solą. Zwiększamy ogień pod patelnią i odparowujemy płyn.

TERYNA WOŁOWA Z BEKONEM I ORZECHAMI



SKŁADNIKI:

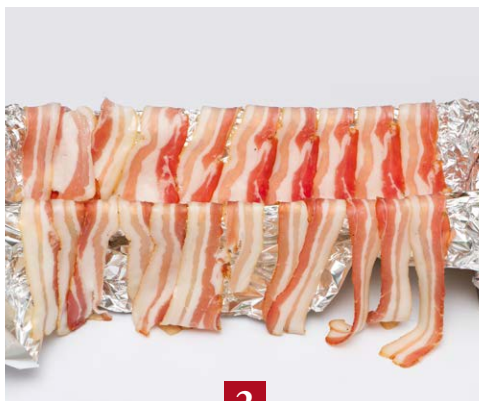
500 g łopatki wołowej mięśnia podgrzebieniowego QMP	25 g orzechów włoskich
120 g tłuszczu wołowego	25 g orzechów pistacjowych
90 g boczku	majeranek
1 mała cebula	gałka muskatołowa
2 ząbki czosnku	sól
½ namoczonej bułki	pieprz
100 ml bulionu wołowego	suszone papryczki chilli
1 jajko	olej do smażenia cebuli
50 g masła	



PRZYGOTOWANIE:



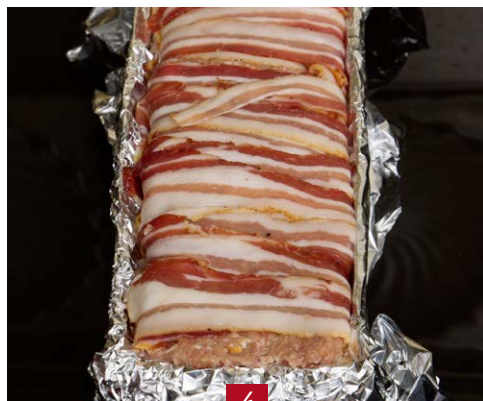
1



2



3



4



4

1. Łopatkę i tłuszcz wołowy dwukrotnie mielę. Cebulę kroimy w kostkę, przesmażamy i mieszamy z masą mięsną. Dodajemy namoczoną i zmieloną bułkę oraz miękkie masło, wbijamy jajo. Dodajemy posiekane orzechy, drobno posiekany czosnek oraz zimny bulion wołowy. Masę przyprawiamy solą, gałką muskatołową, pieprzem, majerankiem i suszonymi papryczkami chilli. Dokładnie mieszamy.

2. Formę do teryny wyścieloną folią aluminiową wykładamy boczkiem tak, żeby wystawał.

3. Na boczek kładziemy masę mięsną, wystające plasterki boczku zawijamy na mięso.

4. Formę wstawiamy do naczynia wypełnionego do połowy wodą i pieczemy w temperaturze 180 °C przez godzinę.

XXXIII. Potrawá z Suropieckámi śpikówánemi.

W^{ez}miy Pieczeniá Wołowca lubo Cieleca/ pokrój ná Suropie-
cki/ náspiłuy drobno/ Weźmiy Kąploná/ ochadoj/ rozbiierz/
w ćwierć/ náspiłuy/ włoż to wsyte w rynke wielkú/ wle y Rosółu/
włoż suchego albo świeżego Rozmárynu/ soli/ Pieprzu/ Imbieru/ przy-
warz a day gorzco ná Stół. Możesz też ná czas Cytryny wyćisnąć
albo Octu winnego/ y kwiatu; przyswatż a day ná Stół.

Źródło: Stanisław Czerniecki, *Compendium Ferculorum* albo zebranie potraw, 1682, s. 22.

POTRAWA Z
SUROPIECKAMI
ŚPIKOWANEMI

Ciekawostka: Suropiecki to staropolskie zrazy wołowe. Ich XVII-wieczna forma różniła się od współczesnej. Były to zrazy nie zawijane, lecz jedynie szpikowane, na przykład słoniną. W barokowym przepisie nie mogło zabraknąć podbijających smak przypraw: pieprzu, imbiru oraz rozmarynu, jednego z ulubionych ziół Czarnieckiego. Podane na gorąco zraziki wołowe

nabrały charakteru również dzięki ostatniemu etapowi przygotowania. W celu uzyskania intrygującego połączenia Czarniecki zalecał zakwasić mięso przez dodanie soku z wyjątkowo kosztownych wtedy cytryn lub octu winnego oraz posypanie kwiatem muszkatołowym.

SKŁADNIKI:

800 g łopatki mięśnia trójgłowego QMP

140 g słoniny

½ kapłona lub kurczaka zagrodowego

500 ml bulionu wołowego

10 g kłącza imbiru

2 gałązki świeżego rozmarynu

sól

pieprz

gałka muszkatołowa



PRZYGOTOWANIE:



1

1. Łopatkę myjemy. Słoninę kroimy w słupki wielkości palca. Łopatkę nakłuwamy nożem i szpikujemy słoniną. Połówkę kurczaka również szpikujemy. Doprawiamy solą i pieprzem.



2

2. Naszpikowaną wołowinę wkładamy do garnka lub brytfanki z wrzącym bulionem i gotujemy około 1,5 godziny. Po tym czasie do wołowiny dokładamy drób. Doprawiamy solą, pieprzem, imbirem i rozmarynem. Gotujemy na wolnym ogniu do momentu, aż mięso zmięknie. Podajemy na półmisku lub w brytfance, w której się gotowało, wraz z wytworzonym sosem.

5. Czysty rosół lub buljon z mięsa wołowego.

Jeżeli rosół ma być tegi, trzeba wziąć $\frac{1}{2}$ kgr. mięsa na osobę, na lżejszy wystarczy ćwierć kgr., a może być nawet jeszcze niezły rosół, jeżeli się bierze po $\frac{1}{2}$ kgr. mięsa na 4 osoby. Przy rosolach i wszelkich zupach mięsnych trzeba uważać, aby samego płynu była kwartka na osobę, pominąć na to, że mięso zajmuje dosyć miejsca w garnku.

Wody liczy się na każdą osobę jeszcze raz tyle, jak trzeba rosółu, zwykle pół litra, licząc na to, że się rosół wygotuje. Wśród gotowania nie należy dolewać wody, gdyż wszelki rosół od późniejszego dolewania traci na smaku.

Jeżeli mięso jest o ile tyle czyste, nie płókać go przed gotowaniem, gdyż to mu odbiera wiele części pożywnych. Najprzód z wolna gotować mięso przez godzinę, zbierając z niego szumowiny, a potem odstawić rosół od ognia, zalać łyżką zimnej wody i zebrać z góry niestrawną tłustość zwaną pozłotą, wyjąć sztukę mięsa, opłókać, rosół przecedzić przez gęste sitko, i znowu w nim mięso gotować z początku na wielkim, potem na wolnym ogniu z różną wołoszczyzną, jako to: pietruszką w korzonkach, selerami pokrajanymi w ćwiartki, porami, marchwią, a nawet jedną cebulą w całości, z łupiną pierwaj na blasze lub pod blachą upieczoną, jednym lub dwoma suszonymi grzybami (pieczarkami) i szczyptą kwiatu muszkatowego.

Można też dodać ugotowanego białego sago, pokrajaną w talerzyki cytryny, wrzucić garść ugotowanych osobno, na pół pokrajanych liści szczawiu, oraz ugotowanych i w kostkę pokrajaną amorettek. Bardzo dobrego smaku dodają także kalafior i kapusta włoska.

Jeżeli są zbytne kostki z cielęciny, albo co z drobiu, stara kura lub kogut, można i to włożyć, niech się razem gotuje, przez co rosół daleko lepszego smaku nabierze.

Po odebraniu powinien się rosół gotować jeszcze 3 i pół do 4 godzin, a gdy już gotowy, odstawić go na chwilę od ognia, zebrać resztę tłustej pozłoty, przecedzić przez gęste sitko lub serwetę do wazy, w którą pierwaj się kładą przygotowane do rosółu dodatki (włoski czy domowy makaron, klusieczki, kaszka, ryż i t. p.) i nieco drobno siekanej zielonej pietruszki.

Rosółu tego można użyć do rozmaitych jarzyn, potraw lub sosów, zamiast białego buljonu, również do wszelkich innych zup przydać się może.

Paszteciki z mózgu lub mięsa najlepszym są dodatkiem do buljonu.

Źródło: *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich*, Toruń 1901, s. 13-14.

ROSÓŁ Z MIĘSA WOŁOWEGO



Ciekawostka: Zupy nie były w barokowej kuchni oczywistym elementem. Cytowany tu już Stanisław Czerniecki uznawał zupy za francuską fanaberię. Jednak w swoim dziele na pierwszym miejscu opisał rosół. Bo rosół to nie zupa, to danie mięsne. To podstawa wszystkiego. Aromatyczny wywar gotowany na mięsie wołowym jest dla kucharza niezwykle cenny. Doceniał to także Czerniecki, doceniali inni autorzy, którzy poświęcali rosółowi dużo miejsca w imponujących nieraz zbiorach receptur kuchennych. Sztuką jest bowiem przyrządzić klarowny

wywar. Istotną zaletą rosółu jest możliwość różnorodnego stosowania go w kuchni, na przykład jako bazy sosów i zup. Poza tym ma on walory prozdrowotne – między innymi wspomaga leczenie przeziębienia. To wszystko doceniali nasi przodkowie, doceniamy i my.

Kiedy na polskich stołach rozgościły się francuskie specjały, obrońcy tradycji alarmowali, że ze stołów zniknie rosół. Nie było się czego bać. Rosół jest ponadczasowy i żadne nowomodne zwyczaje tego nie zmienia!

SKŁADNIKI:

2 kg szpondra wołowego QMP lub/i goleni QMP z kością	¼ włoskiej kapusty
4 litry wody	1 pęczek natki pietruszki
2 pietruszki	gałka muskatołowa
2 marchewki	sól
1 por	pieprz
1 seler	liść laurowy
1 cebula	ziele angielskie
20 g suszonych borowików	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, osuszamy i wkładamy do garnka z zimną wodą. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy na wolnym ogniu około godziny. Pamiętajmy przy tym o zbieraniu szumowin. Wyjmujemy mięso z wywaru, opłukujemy, a wywar przecedzamy przez gęste sito. Cebulę opalamy nad ogniem. Mięso wkładamy do przecedzonego wywaru, dodajemy wszystkie warzywa obrane lub oczyszczone

i umyte oraz grzyby. Gotujemy na bardzo wolnym ogniu do miękkości mięsa. Przecedzamy rosół, doprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz gałką muskatołową. Najlepiej podawać go z makaronami lub kluskami, posypany pietruszką. Mięso wykorzystujemy do przygotowania kolejnego obiadu, na farsz do pierogów lub jako składnik pasztetu.

WOŁOWINA MARYNOWANA NA SŁODKO-KWAŚNO

Weź trzy kilogramy wołowiny z kością i ugotuj do miękkości. Kiedy wołowina zacznie odchodzić od kości, wyjmij ją z bulionu. Ugotuj półtora kilograma sliwek węgerek i oddzielnie półtora kilograma rodzynek. Do wielkiego garnka włóż wołowinę oraz sliwki i rodzyнки. Gotuj jeszcze przez godzinę. Wlej pół litra octu i gotuj kolejne piętnaście minut. Możesz doprawić solą do smaku. Weź słój lub kamionkowy garnek i włóż do niego marynatę. Odstaw do chłodnego pomieszczenia na dwa lub trzy dni. Nadaje się do jedzenia zarówno na zimno, jak i na ciepło.

Źródło: Wojciech Marchlewski, Mennonici. Życie codzienne od kuchni, Warszawa 2014, s. 101.

SZPONDER LUB MOSTEK W KWAŚNO-SŁODKIEJ MARYNACIE



Ciekawostka: To potrawa z kuchni mennonitów, protestantów, przedstawicieli radykalnego nurtu ruchu reformowanego. Nazwa pochodzi od przywódcy duchowego tej grupy religijnej – Menno Simmonsa. Żyli oni skromnie, choć dobrze gospodarzyli na ziemiach, które zajmowali. Do Rzeczypospolitej przybyli w okresie wojen religijnych toczących się w Europie w XVI

i XVII wieku. Osiedlali się na specyficznych obszarach, głównie tych narażonych na powódzie. Zakładali sady owocowe, uprawiali ziemię, hodowali bydło i trzodę chlewną. Słynne były ich umiejętności serowarskie. W prostych przepisach kulinarnych widać wykorzystanie lokalnych produktów: śliwek i jabłek, z których znane były ich sady.

SKŁADNIKI:

1,5 kg szpondra lub mostka QMP z kością

0,7 kg śliwek świeżych lub mrożonych

0,7 kg rodzynek

250 ml octu

1 pęczek włościzny

sól

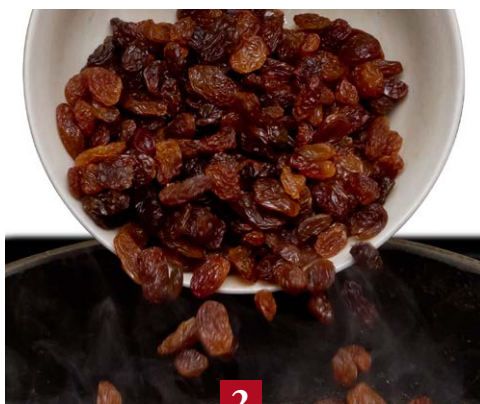
pieprz

liść laurowy

ziele angielskie



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i gotujemy z włościzną, solą, pieprzem, liściem laurowym i ziele angielskim. Ugotowane mięso wyjmujemy z garnka i oddzielamy od kości.

2. Wywar przecedzamy i gotujemy w nim śliwki i rodzynki około 50 minut. Po połowie czasu gotowania dodajemy ocet.

3. Mięso wkładamy do dużego słoja albo do mniejszych naczyń i zalewamy marynatą owocową. Wstawiamy w chłodne miejsce na 3 dni.

AROMATYCZNY SOS PIECZENIOWY

SKŁADNIKI:

900 g szpondra wołowego QMP	5 ząbków czosnku
80 g smalcu	2 gałązki świeżego rozmarynu
2 cebule czerwone	2 gałązki świeżego tymianu
2 marchewki	2 gałązki świeżego oregano
2 pietruszki	sól
½ bulwy kopru włoskiego	świeżo mielony pieprz
1 mały por	liść laurowy
½ selera korzeniowego	ziele angielskie
2 dojrzałe pomidory	



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy i osuszamy. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Rozgrzewamy smalec na patelni i obsmażamy mięso.
2. Cebulę, marchewkę, seler, pietruszkę, pomidory i czosnek obieramy, kroimy na ćwiartki i przekładamy do brytfanny.
3. Do warzyw dodajemy obsmażone mięso, pokrojony na kilka kawałków por, koper włoski, świeże zioła, liść laurowy, ziele angielskie, sól

i świeżo mielony pieprz. Pieczemy 2 godziny w temperaturze 180 °C.
4. Wszystko przekładamy do garnka. Podlewamy 2,5 litra wody i gotujemy 5 godzin na bardzo małym ogniu. Po tym czasie wyjmujemy mięso, a płyn przecedzamy. Ten aromatyczny sos przechowujemy w zamkniętym słoiku w lodówce i używamy go do potraw.

SZTUKA MIĘSA W CHLEBIE (PROPORCYA NP. NA 15 OSÓB).

Wziąć kawał krzyżówki lub części mostkowej funtów dziesięć, do której dodawszy nieco włościzny i korzeni, gotuje się mięso w białym bulionie. Skoro się tak uskuteczni, wyjmuje się mięso i kraje na części, bulion zaś, w którym się to mięso gotowało, przecedza się (zebrawszy zeń tłustość) i dobrze się wygotowuje. Bierze się pół funta masła, rozpuściwszy go, włożyć drobno uszatkowanych por i smażyć się na miękko; później dodaje się kwaterek pszennej mąki i kwartę śmietany, wszystko to dobrze rozmieszawszy, wlewa się bulion od sztuka mięsa i gotuje się mieszając, dopóki sos nie będzie gęstawy. Na koniec dodać potrzeba osiem żółtków. Mieć należy przygotowaną bułkę chleba, zerznawszy z niej nieco wierzchnią skórynkę, wybrać wewnątrz miększ i wysmarować dobrze masłem część wewnętrzną. Obsypawszy serem tartym holenderskim, układa się sztuka mięsa przygotowaną, przelewając sosem i przesypując serem. To się powtarza, póki cała bułka nie będzie napelniona. Przed wydaniem, stawia się do pieca na pół godziny.

Źródło: Jan Szyttler, *Kucharz dobrze usposobiony*, Wilno 1833, s. 59-60.

SZTUKA MIĘSA W CHLEBIE



Ciekawostka: Jan Szyttler, autor książki, z której pochodzi poniższy przepis, był uczniem najśłynniejszego królewskiego kuchmistrza. Pobierał nauki od Paula Tremo, nadwornego kucharza Stanisława Augusta Poniatowskiego. Z pewnością mistrz przekazał swojemu uczniowi wszystko, co wiedział, gotując dla władcy. Kuchnia Paula Tremo była umiejętnym połączeniem tradycji z nowoczesnością, smaków polskich z francuskimi, delikatna w smaku, ale pożywna.

W przypadku sztuki mięsa w chlebie należy zwrócić uwagę na kilka elementów. Autor zaleca, by w pewnym momencie zebrać z rosółu tłuszcz i zredukować wywar. Taki zabieg jest zalecany bardzo często w *Kucharzu doskonałym* Wojciecha Wielądka. Bulion zaprawia się żółtkami, co również było znamienne dla nowoczesnej kuchni, podobnie jak używanie masła. Całość jest podana w chlebie – efektywnie i praktycznie zarazem. Dlatego pomysł zyskał licznych naśladowców.

SKŁADNIKI:

1,5 kg mostka lub szpondra
wołowego OMP

1/4 szklanki maki pszennej

2 litry bulionu wołowego

200 g śmietany

2 marchewki

2 żółtka

2 pietruszki

4 małe chlebki

1 seler

200 g sera holenderskiego

1 por

sól

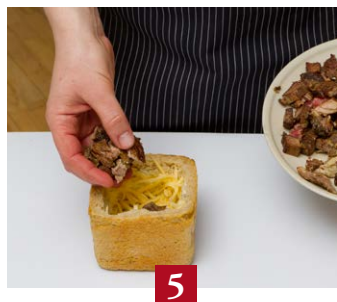
2 cebule

pieprz

150 g masła



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy, wkładamy do garnka z gorącym bulionem, dodajemy umytą i obraną włoszczyznę. Gotujemy do miękkości. Miękkie mięso wyjmujemy, studzimy, kroimy na kawałki. Bulion przecedzamy.

2. Przygotowujemy sos do farszu. Masło rozpuszczamy w rondlu, wkładamy poszatkowany drobno por i dusimy do miękkości. Mąkę łączymy ze śmietaną, rozprowadzamy ciepłym bulionem, mieszamy i wlewamy do rondla, w którym dusi się por. Sos ogrzewamy, dopóki nie zgęstnieje. Zdejmujemy sos z ognia, dodajemy żółtka, mieszamy. W razie potrzeby doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

3. Z chlebków ścinamy wierzch i wydrążamy miąższ ze środka.

4. Tak powstała miseczkę z chleba smarujemy miękkim masłem i obsypujemy serem.

5. Układamy warstwami: mięso, sos porowy i ser do wyczerpania składników. Chlebki pieczemy około 30 minut w nagrzanym do temperatury 170 °C piekarniku. Podajemy z ulubionym sosem (np. pieczeniowym s. 180). Potrawa jest doskonała zarówno na zimno, jak i na gorąco – na śniadanie, obiad lub kolację.

PIEROŻKI Z GOTOWANĄ WOŁOWINĄ W SOSIE ŚMIETANOWO-KOKOSOWYM



SKŁADNIKI:

500 g łaty wołowej QMP	1 mała cebula czerwona
½ selera naciowego	30 g masła
½ bulwy kopru włoskiego	szczypior
½ pora	curry w proszku
1 pietruszka	zioła prowansalskie
3 gałązki świeżej kolendry	papryka czerwona
1 marchewka	przyprawa pięć smaków
2,5 szklanki mąki	sól
1 żółtko	pieprz
100 ml śmietanki 30%	2 liście limonki
50 ml kremu kokosowego	2 gałązki świeżego tymianku
20 ml czerwonego wytrawnego wina	ziele angielskie



PRZYGOTOWANIE:



1. Mięso myjemy. Pietruszkę obieramy i również myjemy. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pozostałe warzywa myjemy. Mięso wkładamy do gorącej wody, dodajemy warzywa (oprócz cebuli), sól, świeżo mielony pieprz, ziele angielskie, liście limonki. Gotujemy około 1,5 godziny.

2. Wyjmujemy mięso z wywaru i kiedy ostygnie, mielimy je na maszynce.

3. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy żółtko, szczyptę soli i tyle wody, żeby dało się zagnieść gładkie i elastyczne ciasto. Odstawiamy ciasto na kilka minut.

4. Pokrojoną cebulę przesmażamy na maśle, dodajemy wino i gotujemy do odparowania płynu. Następnie dodajemy śmietankę i krem kokosowy. Doprawiamy curry, ziołami prowansalskimi, tymiankiem, papryką czerwona, przyprawą pięć smaków, solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Sos ogrzewamy do momentu jego zagęszczenia. Gdy sos będzie gotowy, zestawiamy go z palnika.

5. Ciasto cienko rozwałkowujemy, wykrawamy kółka.

6. Lepimy nadziane mięsem pierożki. Gotujemy je w osolonej wodzie. Gdy wypłyną, nakładamy na talerz. Polewamy gorącym sosem.

20. Zupa francuska zwana Julienne.

Nastawić zwyczajnym sposobem buljon, biorąc po $\frac{1}{4}$ kgr. wołowego mięsa na osobę. Pokrajać jak makaron marchew, galarepę lub młodą rzepkę, trochę selerów, porów, szczawiu, dołożyć trochę pokrajanych w kostkę szparagów, zielonego groszku, wymyć to wszystko, wrzucić do przecedzonego buljonu i gotować godzinę na małym ogniu. Mieć rozmoczony buljonem chleb pytlowy aż do zarumienienia podsuszony, przecedzić i zalać go buljonem z jarzynami, mieszając. Przed włożeniem jarzyn do buljonu można je pierw w maśle na półmiękkko przesmażyć.

Źródło: Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego, Toruń 1901, s. 23.

ZUPA FRANCUSKA ZWANA JULIENNE



Ciekawostka: To klasyczna francuska zupa. Wyróżnia ją sposób krojenia warzyw – w cieniutkie paski. Pierwszy raz ta nazwa tej pojawiła się we francuskiej książce kucharskiej François Massialota. W pierwotnych przepisach na potrawy à la julienne nie wspomniano jednak o tym specyficznym sposobie. Być może nazwa była początkowo wyrazem wdzięczności dla muzy kulinarnego mistrza. Massialot był kucharzem Króla Słońce – Ludwika XIV.

Dzięki temu francuskiemu kucharzowi królewskie dania mogli poznać zwykli zjadacze chleba. Jako autor książki kucharskiej *Kucharz królewski i mieszczański* upublicznił on królewskie receptury kulinarne. A zupa ta, lekka, aromatyczna i smaczna, zyskała wielką popularność nie tylko we francuskiej, ale i w polskiej kuchni. Świadczą o tym przepisy w najbardziej popularnych polskich książkach kucharskich XIX wieku.

SKŁADNIKI:

500 g goleni QMP
lub szpondra wołowego QMP

2 marchewki

2 kalarepy

½ selera

50 g masła

20 g szczawiu

50 g szparagów

80 g zielonego groszku

4 kromki chleba żytniego
(pytlowego)

sól

pieprz

liść laurowy

ziele angielskie



PRZYGOTOWANIE:



1



2



3



4

1. Mięso myjemy, wkładamy do zimnej wody, dodajemy sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie. Gotujemy na wolnym ogniu do miękkości.

2. Warzywa korzeniowe obieramy i myjemy, kroimy w zapałkę. Szparagi, groszek i szczaw myjemy. Szparagi kroimy w kostkę, szczaw siekamy.

3. Warzywa przesmażamy na maśle. Gotujemy w przecedzonym bulionie 15 min. Jeśli trzeba, doprawiamy solą i pieprzem.

4. Chleb pytłowy kroimy w kostkę 1x1 cm, podsmażamy na grzanki. Zupę nalewamy do misek i posypujemy grzankami.

**PIECZONA GOLEŃ
WOŁOWA Z SOSEM
TYMIANKOWYM**

SKŁADNIKI:

700 g goleni wołowej QMP
bez kości

2 marchewki

4 ząbki czosnku

¼ bulwy kopru włoskiego

30 g mąki ziemniaczanej

1 mała papryczka chilli

2 goździki

liść laurowy

ziele angielskie

świeży tymianek

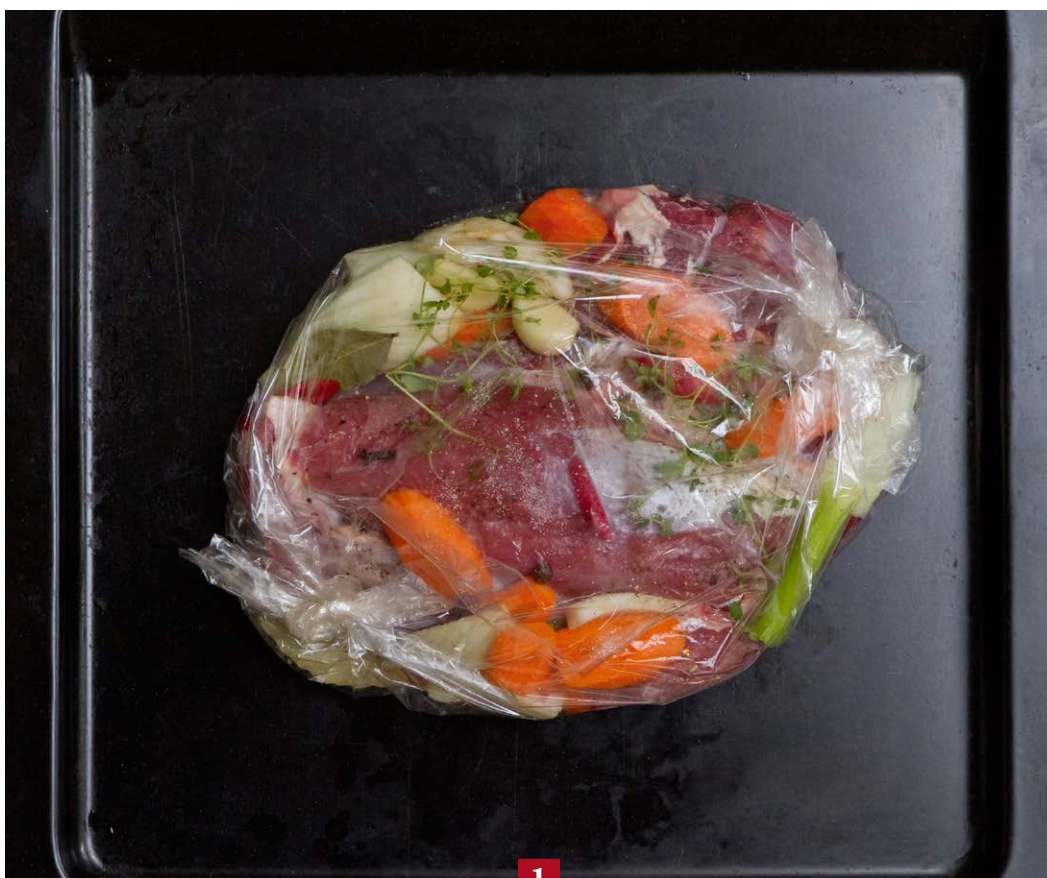
sól morską

świeżo mielony pieprz

rękaw foliowy do pieczenia



PRZYGOTOWANIE:

**1**

1. Mięso myjemy, osuszamy, doprawiamy solą, pieprzem i zgniecionymi goździkami. Marchew obieramy, myjemy, kroimy w grube plastry. Papryczkę chilli kroimy w krążki. Doprawione mięso wkładamy do rękawa foliowego z marchewką, czosnkiem, koprem włoskim i chilli oraz ziele angielskim, tymiankiem i liściem laurowym.

Pieczemy w temperaturze 120 °C trzy godziny. Po tym czasie wyjmujemy i kroimy w plastry.

2. Powstały podczas pieczenia sos przecedzamy przez sitko do rondelka. Ogrzewamy i zagęszczamy zawiesiną mąki ziemniaczanej z wodą. Podajemy z upieczonymi wraz z mięsem warzywami i sosem.

STOPNIE WYSMAŻENIA STEKÓW

BLUE – na bardzo gorącej patelni właściwie tylko zamykamy filet z dwóch stron. Uwaga, filet przed położeniem na patelni musi mieć temperaturę pokojową. Temperatura mięsa w środku ma wynosić powyżej 45 °C, ale nie powinna przekroczyć 47 °C, ponieważ białko nie może się ściąć. Mięso w środku jest surowe, jedynie podgrzane. Po naciśnięciu palcem na powierzchni powinien pokazać się „efekt blue”: mięso przybierze delikatnie błękitną barwę. Trwa to zaledwie ułamek sekundy, tuż po zdjęciu mięsa z patelni.



RARE – prawie jak blue, warstwa przesmażona powinna mieć około 5 milimetrów, środek steku pozostaje krwisty.



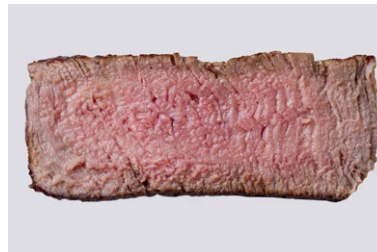
MEDIUM RARE – obsmażenie sięga od 2 do 3 milimetrów głębiej niż w steku rare, wysmażone mięso jeszcze nie różowieje w środku i ma tam temperaturę 50-52 °C; po naciśnięciu wypływają z niego krew i osocze.



MEDIUM – mięso różowieje w środku i ma tam temperaturę 60 °C; po naciśnięciu nie wypływa z niego krew ani osocze.



MEDIUM WELL – we wnętrzu mięsa zostaje przekroczona temperatura ścinania białek, czyli ponad 65-70 °C.



WELL DONE – ścięte, wysmażone mięso. Temperatura wewnątrz steku wynosi ponad 73 °C. Wielu kucharzy powie, że to „zamęczone mięso”.

