

Zbliżają się święta!

Pragnąc, aby kolejne święta były wyjątkowe i niezwykle, szukamy pomysłów na specjalne potrawy na tę okazję.

Na obiad świąteczny idealne będą soczyste steki z polędwicy wieprzowej marynowanej w ziołach, podane z grzybami. Przyrządza się je bardzo szybko, a osiągnięty efekt jest odwrotnie proporcjonalny do pracy włożonej w przygotowanie tego dania. Druga propozycja, z racji dodatku alkoholu, sprawdzi się zwłaszcza dla dorosłych. Aromatyczny sos wiśniowy doskonale podkreśla smak pieczonego mięsa i jest wykwintnym uzupełnieniem dania.

Steki z grzybami

■ **Składniki:** 6 plasterów polędwicy wieprzowej grubości 3-3,5 cm (około 80 dag), zmiażdżony lub roztarty w moździerzu (nie mielony) czarny pieprz, sól, 10 dag suszonych kapeluszy borowików uduszonych na maśle z cebulką, masło klarowane do smażenia steków



■ **marynata:** 6 łyżek oliwy z oliwek, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki musztardy Dijon, zioła prowansalskie

■ **sos:** ½ szklanki bulionu grzybowego, ½ szklanki gęstej śmietany kremowej, sól

- Przyrządzamy marynatę: przeciśnięty przez praszkę czosnek ucieramy z oliwą z oliwek, ziołami prowansalskimi i musztardą.
- Każdy plaster rozbijamy kantem dłoni, nacieramy marynatą z obu stron, odstawiamy do lodówki na 30 minut.
- Zamarynowane mięso lekko osączamy z marynaty, obtaczamy w pieprzu, w taki sposób, by był lekko wgnieciony. Na mocno rozgrzanej patelni z grubym dnem topimy masło klarowane, kładziemy przygotowane steki, rumienimy z obu stron, zmniejszamy płomień i smażymy raz jeszcze przez 4-5 minut z każdej strony.
- Zdejmujemy z patelni, przekładamy do innego naczynia, oprószamy odrobiną soli, przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do ciepłego piekarnika. Do pozostałego na patelni tłuszczu wlewamy bulion grzybowy, dodajemy śmietanę i mieszając doprowadzamy do wrzenia. Gdy sos zgęstnieje (powinien mieć aksamitną konsystencję) odstawiamy patelnię z ognia, w razie potrzeby doprawiamy solą.
- Bardzo ciepłe steki wykładamy na wygrzane talerze, polewamy gorącym sosem, obkładamy udużonymi na maśle borowikami.

Podajemy z pieczonymi ziemniakami oraz zieloną sałatą skropioną sosem winegret.

Pieczeń wieprzowa z sosem wiśniowym



■ **Składniki:** 1,5 kg mięsa wieprzowego od szynki, kawałek słoniny (ok. 10 dag), ½ kostki masła, 10 goździków

■ **marynata:** ¾ szklanki oleju z pestek winogron, po łyżeczce świeżo zmielonego czarnego pieprzu, sproszkowanej papryki ostrej i słodkiej oraz roztartych w dłoni ziół prowansalskich, skórka otarta z cytryny, sól do smaku

■ **sos:** 25 dag wydrylowanych wiśni mrożonych, łyżka masła, czubata łyżka mąki ziemniaczanej, ½ szklanki soku z wiśni, szczypta cynamonu, ½ szklanki czerwonego wina, mały kieliszek wiśniówki, sok z cytryny i cukier do smaku

- Umyte, osuszone mięso szpikujemy pokrojoną w słupki słoniną i goździkami. Przyrządzamy marynatę dokładnie mieszając wszystkie jej składniki. Naszpikowane mięso zalewamy marynatą, naczynie przykrywamy i wstawiamy do lodówki na kilka godzin (mięso od czasu do czasu przewracamy na drugą stronę).
- Wyjęte z zaprawy mięso przekładamy do woreczka foliowego i zbijamy ze wszystkich stron wałkiem do ciasta, by stało się bardziej kruche.
- Naczynie do zapiekania smarujemy masłem, układamy mięso, obkładamy plasterkami masła, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C. Pieczemy około 1 godz., często obracając i od czasu do czasu polewając wytworzonym sosem. Po godzinie, gdy zmięknie, wyłączamy piekarnik, przykrywamy i trzymamy w cieple przez 30 minut.
- Przyrządzamy sos: w niewielkiej ilości wody przygotowujemy wiśnie z dodatkiem szczypty cynamonu, przecieramy przez sito. Z roztopionego masła i mąki przygotowujemy zasmażkę, dodajemy przetarte wiśnie, rozprowadzamy sokiem, zagotowujemy, dodajemy wino, doprawiamy do smaku cukrem i sokiem z cytryny. Zdejmujemy z ognia i wlewamy kieliszek wiśniówki.
- Mięso wyjmujemy z naczynia, usuwamy zapieczone goździki, kroimy w plastry. Podajemy na wygrzonym półmisku, udekorowane wiesienkami z kompotu. Sos wlewamy do sosjerki.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu