



WOŁOWINA Z ZIEMNIAKAMI I SOSEM BEARNEŃSKIM



15 minut



25–30 minut

Składniki dla 2 osób

- 1 stek wołowy o grubości 5 cm (ok. 600 g)
- 2 cebule szalotki, obrane i przekrojone na połówki
- 4 średniej wielkości twarde ziemniaki przekrojone na połówki (ze skórką)
- 1 łyżka świeżej posiekanej pietruszki
- 25 g masła
- 1 łyżka oleju roślinnego
- Sól i pieprz

Sos bearneński

- 6 zmiażdżonych ziaren czarnego pieprzu
- 1 drobno poszatkowana cebula szalotka
- 1 łyżka grubo posiekanego estragonu
- 3 łyżki octu winnego
- 2 żółtka
- 150 g świeżego masła
- Sól
- 2 łyżki wody

Potrzebne naczynia

- 1 duża patelnia Ingenio
- 2 rondle Ingenio
- Szklana pokrywka Ingenio
- (o tej samej średnicy co duży rondel)
- Pokrywka do odcedzania Ingenio

Do dekoracji: kilka łyżeczek zielonych szparagów



Piekarnik rozgrzać do 180°C.



Ziemniaki posolić i gotować w garnku przykrytym szklaną pokrywką Ingenio. Rozgrzać oliwę i masło na patelni, dodać mięso i szalotkę. Obsmażyć mięso z każdej strony (ok. 5 minut na każdą stronę). Użyć pokrywki do odcedzania, aby odcedzić ziemniaki. Przełożyć je na patelnię.



Użyć odłączanej rączki, żeby włożyć patelnię do piekarnika. Piec wołowinę i ziemniaki w piekarniku przez około 15 minut w temperaturze 180°C.



W rondlu o średnicy 16 cm zagęścić ocet, estragon i płatki papryki aż do zmniejszenia objętości o 3/4 (mniej niż minuta). Zdjąć z ognia, dodać żółtka i mieszać trzepaczką, robiąc ósemki. Gdy sos zgęstnieje i zacznie się pieniać, powoli dodawać masło.



Użyć odłączanej rączki, żeby wyjąć wołowinę i ziemniaki z piekarnika.



Pokroić wołowinę, a ziemniaki wymieszać z roztopionym tłuszczem. Podawać z sosem bearneńskim.

Przed dodaniem żółtek sos bearneński można przecedzić przez drobne sito.

W przypadku mniejszego kawałka mięsa należy przechowywać go w lodówce przed przygotowaniem, aby nie usmażył się zbyt szybko.

Pod koniec gotowania możesz dodać do ziemniaków kilka główek szparagów.