

# Policzki wołowe

Policzki wołowe ostatnio cieszą się dość sporą popularnością i często pojawiają się w programach kulinarnych oraz w menu różnych restauracji.

Postanowiłam zaryzykować i muszę przyznać, iż ryzyko się opłacało.

Mięso dość tanie jak na wołowinę, sprzedawane w platach grubości centymetra.

Zakupiłam, popatrzyłam i jako że, był to mój pierwszy raz z tym kawałkiem mięsa postanowiłam, ugotować bezpieczne danie tj. lekki gulasz.

Skład:

policzki wołowe 0,5 kg , cebula 1 duża, 3 suszone kapelusze podgrzybków, cukinia 1 mała, 2 ząbki czosnku, przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, czosnek suszony, kilka gałązek świeżego tymianku

Mięso kroimy w cienkie plaski. Przeprawiamy - ilość pieprzu w zależności od upodobań, u mnie od serca :).

Grzyby moczymy. Mięso obsmażamy, dodajemy pokrojoną cebulę (w kostkę lub pół- plastry) i rozgnieciony czosnek (ja po prostu ząbek miażdżę nożem). Następnie, gdy cebula się zeszkli dolewamy grzybki wraz z wodą, w której się moczyły oraz tymianek. Przykrywamy i dusimy na małym ogniu około godziny. Po tym czasie dodajemy pokrojoną w kostkę cukinię i dusimy jeszcze 40 minut, aby powstał gęsty sos. Podczas duszenia pamiętamy, aby mięsa nie pozostawić samym sobie, tylko od czasu do czasu zajrzeć do garnka i zamieszać, a w razie potrzeby podlać odrobiną wody.

Danie polecam z młodą kapustą, co prawda o tej porze roku importerką ale ten duet zadawali każdego wymagającego smakosza:)

Smacznego

