

Ökörszály pörkölt süteményben



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

1,5 kg ökörfarok

55-60 dkg hagyma

5 gerezd fokhagyma

3 ek zsír

10 dkg gomba

1/2 paradicsom

1/2 zöldpaprika

1,5 dl száraz vörösbor

1 db erlenyűs leves vagy marhahúsleves kocka

só, bors, pirospaprika, majoranna

Elkészítés

Az ökörfarok már a hentesnél megkezdte küldetését. Kértem, hogy kisebb darabokra vágják szét.

A hagymát, fokhagymát, gombát, paradicsomot, zöldpaprikát apróra kockáztam.

A zsiradékban enyhén barnára pirítottam a húsokat, majd kiszedtem. A zsiradékban dinszteltem meg a gombát, majd pár perc múlva hozzáadva a hagymákat, zöldpaprikát és paradicsomot. Amikor már jó pépes volt, fűszereztem, majd hozzáöntöttem az erlenyeveskockából (marhahúsleves kocka is lehet) készült levet és belekevertem a pirospaprikát is.

Kicsit összefőztem, és egyenletesen az edény aljára helyeztem a húsos csontokat. Felöntöttem a borral és vízzel úgy, hogy majdnem ellepje a húst.

Az előmelegített sütőben, fedélvel/fóliával lefedve, 150 fokon, 4 órán keresztül főztem.

Olykor, eleget óránként, össze kell keverni, és ha szükséges, a levet pótolni.

Most bulgur köretet készítettem ... ahhoz volt kedvem.

Jó étvágyat kívánok hozzá!