WOŁOWINA W ROLI GŁÓWNEJ

przepisy.pl

przepisy.pl

Kanapki z pieczoną wołowiną, rukolą i marynowaną papryką

Składniki:

- [ ] ciabatta - 1 sztuka
- [ ] **Rama z masłem** - 1 łyżka
- [ ] pieczona wołowina np. rostbef, kilka plastrów
- [ ] marynowana papryka - 2 sztuki
- [ ] rukola
- [ ] natka pietruszki do dekoracji

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo pokrój w nieduże kromki a następnie posmaruj cienko margaryną Rama.

2. Na każdej kromce rozłóż po kilka liści rukoli. Upieczoną wołowinę pokrój w cienkie plastry, zwiń dekoracyjnie każdy plaster i rozłóż na kanapkach.

3. Paprykę odsącz i pokrój w cienkie paseczki. Ułóż na kanapkach i udekoruj listkami natki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Wołowe burgery z kozim serem

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] mięso wołowe, najlepiej z udźca - 600 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- [ ] bułki do burgerów - 4 sztuki
- [ ] boczek wędzony - 100 gramów
- [ ] cebula - 1 sztuka
- [ ] czerwona cebula - 4 sztuki
- [ ] śliwki suszone - 10 sztuk
- [ ] ser kozi - 80 gramów
- [ ] kiełki słonecznika
- [ ] cukier - 3 łyżki
- [ ] ocet balsamiczny - 150 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój na mniejsze kawałki i zmiel w maszynce do mielenia. Boczek pokrój w drobną kostkę, przesmaż na rozgrzanej patelni. Po chwili dodaj cebulę i smaż chwilę razem.

2. Zmielone mięso przełóż do miski, połącz z boczkiem i cebulą. Wymieszaj dokładnie i dopraw do smaku. Uformuj 8 jednakowej wielkości burgerów. Na 4 z nich połóż po plastrze sera i przykryj pozostałymi burgerami – dokładnie sklej ranty kotletów i uformuj burgery.

3. Na rozgrzaną patelnie wlej połowę Ramy, aby mięso było wyjątkowo soczyste i nie utraciło charakterystycznego smaku i aromatu. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.

4. Pokrojoną cebulę przełóż na patelnię i smaż kilka minut. Dodaj pokrojone w paseczki śliwki, wlej ocet balsamiczny i dodaj cukier. Duś na małym ogniu do momentu, gdy cebula uzyska jednolitą konsystencję konfitury.

5. Przygotowane burgery smaż na rozgrzanym grillu z obu stron po ok. 5 minut. Następnie posmaruj serem.

6. Bułki przekrój na połówki, posmaruj Ramą i opiecz na grillowej patelni. Na bułkach ułóż grillowane burgery, nałóż porcję konfitury oraz kiełków na każdy z nich. Przykryj pozostałymi bułkami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

Kociołek z wołowym gulaszem na ostro

przepisy.pl

60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] wołowina - 600 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- [ ] papryka zielona - 2 sztuki
- [ ] papryczka chilli - 2 sztuki
- [ ] cebula - 2 sztuki
- [ ] koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- [ ] kumin - 1 łyżeczka
- [ ] kolendra ziarno - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz, następnie pokrój w grubą kostkę. Ziarna kolendry rozetrzyj w moździerzu. Mięso oprósz kolendrą i kuminem.

2. W garnku rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Zamarynowane mięso obsmaż na złoty kolor.

3. Cebule oraz papryki pokrój w paski i przesmaż wraz z mięsem. Dodaj koncentrat pomidorowy i papryczkę przekrojoną wzdłuż na pół. Wszystko wymieszaj i smaż chwilę razem.

4. Do garnka wlej wodę lub bulion – taka ilość aby płyn przykrył mięso. Mięso gotuj do momentu, gdy będzie miękkie. Gotowy gulasz podawaj np. z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Meksykańskie krokiety z wołowiną

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 150 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 100 mililitrów
- [ ] papryka czerwona - 0.5 sztuk
- [ ] papryka zielona - 0.5 sztuk
- [ ] cebula, pokrojona w drobną kostkę - 1.5 sztuk
- [ ] kukurydza z puszki - 3 łyżki
- [ ] ser żółty starty - 3 łyżki
- [ ] czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- [ ] mleko - 0.5 szklanek
- [ ] woda - 0.5 szklanek
- [ ] mąka - 1 szklanka
- [ ] jajka - 1 sztuka
- [ ] mąka - 4 łyżki
- [ ] jajka - 2 sztuki
- [ ] bułka tarta - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mięso, papryki oraz cebulę pokrój w kostkę.

2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Mięso przesmaż na złoty kolor, dodaj czosnek, cebulę, papryki oraz kukurydzę i smaż chwilę razem.

3. Farsz wystudź. Po tym czasie dodaj starty ser i wymieszaj.

4. Przygotuj naleśniki. W misce połącz mleko, jedno jajko, mąkę oraz 2 łyżki Ramy. Z przygotowanego ciasta usmaż cienkie naleśniki na rozgrzanej Ramie.

5. Farsz nałóż na naleśniki, następnie zroluj zawijając najpierw brzegi naleśnika do środka tak, aby farsz się nie wydostał. Przygotowane naleśniki panieruj w mące, roztrzepanym jajku oraz tartej bułce.

6. Krokiety smaż na rozgrzanej Ramie na złoty kolor. Podawaj na ciepło.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl

przepisy.pl

Stek z polędwicy wołowej z puree ziemniaczano-selerowym

30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- [ ] polędwica wołowa - 600 gramów
- [ ] wędzony boczek w plasterkach - 100 gramów
- [ ] chleb tostowy - 200 gramów
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- [ ] orzechy pistacjowe - 100 gramów
- [ ] natka pietruszki - 1 pęczek
- [ ] szalotka - 2 sztuki
- [ ] ząbek czosnku - 1 sztuka
- [ ] sól do smaku
- [ ] seler - 2 sztuki
- [ ] ziemniaki - 2 sztuki
- [ ] **Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- [ ] oliwa z oliwek truflowa - 50 mililitrów
- [ ] sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Polędwice oczyść z błon, pokrój na około 4 – 5 cm grubości steki. Oprósz je solą i pieprzem, wokół ich brzegów zawiń plastry boczku. Boczek zabezpiecz dratwa kuchenną lub wykałaczkami aby nie spadł z mięsa podczas pieczenia. Mięso posmaruj od góry Ramą. Podsmaż na rozgrzanej patelni przez kilka minut, powtórz to samo ze spodnią częścią mięsa. Gotowe odstaw na bok.

2. Na tej samej patelni rozgrzej pozostałą Ramę. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Przesmaż posiekany czosnek i pokrojoną w drobną kostkę szalotkę.

3. Do kielicha blendera dodaj okrojony ze skóry chleb tostowy, natkę pietruszki oraz orzechy pistacji. Całość dokładnie zmiksuj. Do powstałego, zielonego chlebka dodaj usmażony czosnek i szalotkę oraz pozostały tłuszcz. Dokładnie wymieszaj. Całość dopraw solą i pieprzem do smaku.

4. Powstałą panierkę nałóż na obsmażone steki. Całość wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na 10–15 minut w zależności od tego, jak mocno wysmażone mięso lubisz.

5. Przygotuj purée selerowe. Selera i ziemniaki obierz i ugotuj w lekko osolonej wodzie.

6. Ugotowane warzywa przetrzyj przez drobne sito, połącz z Ramą, śmietaną i oliwą truflową. Dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl