



MasterChef



Zarejestruj się | Zaloguj się

Szukaj...

Masterchef
Emisja TVN:
Niedziela godz. 20.00

Start Aktualności Odcinki O Programie Uczestnicy Prowadzący Foto Wideo Sekcja specjalna

MAKRO Książka Przepisów Konkursy

Sylwia Ładyga: Smażone serce wołowe

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 25 września 2017 ZOBACZ PEŁNY ODCINEK NA player



G+



0



Sylwia Ładyga: Smażone serce wołowe

Smażone serce wołowe

Purée kalafiorowe, sos winno – śliwkowy, mini marchewki, soliród

Składniki:

1 serce
Mąka
Sól
Pieprz

Oczyszczone serce kroimy w grubsze plastry, panierujemy w mące, doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy po kilka minut z każdej strony.

Purée:

0,5 kalafiora
1 pietruszka
ok. 400 ml mleka

sól
pieprz
tymianek
gałka muszkatołowa
cukier

Posiekanego kalafiora gotujemy z pietruszka w mleku, doprawiamy solą, pieprzem, gałką muszkatołową, tymiankiem i cukrem. Po ugotowaniu miksujemy na gładko, dodając łyżkę masła.

Sos:

1 cebula
ok. 300 ml czerwonego, półwytrawnego wina
5 suszonych śliwek
ok. 50 g borówek
2 łyżeczki miodu
rozmaryn
sól

W garnku roztopiamy masło, przesmażamy posiekana cebulkę, dodajemy skórki pozostałe po oczyszczeniu serca – przesmażamy. Zalewamy czerwonym winem, dodajemy posiekane śliwki, borówki, miód, rozmaryn i odrobinę soli do smaku – redukujemy na wolnym ogniu, a w razie potrzeby doprawiamy do smaku. Przepędzamy przez sitko.

Dodatki:

2 mini marchewki
pomarańcza
soliród

Marchewki gotujemy do miękkości w soku z pomarańczy, pod koniec dodajemy masło. Soliród przesmażamy na maśle.

Prezentacja:

Puree rozmarowujemy na talerzu, układamy usmażone kawałki serca oraz marchewki przekrojone na pół i soliród. Dekorujemy zredukowanym sosem.



Podziel się

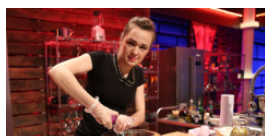


0



Udostępnij

Zobacz również



Drugi odcinek "MasterChef"



4. odcinek "MasterChef"



Ochudzenie dla opornych Ten składnik usuwa tłuszcz jak skalnel.
Sponsorowane



Joanna Krupa gościnnie na planie "MasterChefa"

Komentarze ⁽⁰⁾

Skomentuj

Nawigacja

Start »
Odcinki »
Prowadzący »
Wideo »
Książka przepisów »

Aktualności »
O programie »
Foto »
Makro »
Konkursy »

Nasze programy

Azja Express »
Druga Szansa »
Fakty »
Kuba Wojewódzki »
Mam Talent! »
Na Noże »
Rozmowy w toku »
Szkoła »
Ugotowani »

Co za tydzień »
Dzień Dobry TVN »
Kobieta Na Krańcu Świata »
Kuchenne rewolucje »
Masterchef »
Na Wspólnej »
Singielka »
Top Model »
Ukryta prawda »
[Wszystkie programy](#)

Kontakt

Biuro reklamy »
Investor Relations »
Kariera z TVN »
Biuro prasowe »
Distribution »

Kontakt
ul. Wiertnicza 166
02-952 Warszawa
tel. (22) 856 6161
widzowie@tvn.pl

Newsletter TVN

[Zapisz się](#)

Zostań Reporterem 24!
Załącz swój własny serwis reporterski na



EndemolShine Polska

2016 Endemol Shine Group B.V., Endemol Shine, MasterChef oraz MasterChef logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Endemol Shine Group B.V. i używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Copyright © 1997-2016 TVN S.A.

[Platforma ODR](#) | [Informacje konsumenckie](#) | [Formularz odstąpienia](#) | [Polityka prywatności](#) | [Regulamin](#) | [Kontakt](#)

