



PIECZONA GOLEŃ W SOSIE TYMIANKOWYM

- **GOLEŃ WOŁOWA BEZ KOŚCI** 1,5 kg
- **SUSZONE GRZYBY** 50 g
- **ŚWIEŻY TYMIANEK** 20 g
- **CZOSNEK SIEKANY** 3 łyżki
- **CEBULA** 1 szt.
- **PĘCZEK KOPRU**
- **MASŁO** 60 g
- **BIAŁE WINO** 100 ml

1

Grzyby namoczyć w zimnej wodzie i odstawić na 24h.
Po tym czasie pokroić w bardzo cienkie paski.
Wodę z grzybów przecedzić przez drobne sito lub przez gazę i pozostawić do sosu.

2

Goleń wołową dobrze natrzeć czosnkiem, posiekanym tymiankiem, pokrojonymi grzybami solą i pieprzem.
Odstawić na kilka godzin.

3

Następnie mięso włożyć w rękaw do pieczenia i piec w temperaturze około 140 stopni C przez 4-5 godzin.
Kolejno wyjąć i sprawdzić miękkość – dopiec ewentualnie jak mięso będzie twarde.
Jak mięso już jest miękkie zlać sos z pieczenia do rondla/garnka. Dodać wodę z moczenia grzybów oraz wino.
Gotować kilkanaście minut, tak aby objętość sosu zredukowała się o połowę. Pod koniec zdjąć z palnika, dodać masło,
dokładnie wymieszać i doprawić ewentualnie solą i pieprzem.

4

Mięso pokroić na mniejsze porcje i polać ciepłym sosem posypać pokrojonym koprem przed podaniem.

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 150-180 min

