Bresaola

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí oštěpec 2 kg
- **Na marinádu**
- červené víno 1 l
- mořská sůl 350 g
- celý pepř 20 kulička
- hřebíček 12 ks
- bobkový list 6 ks
- chilli papričky 6 ks
- chemicky neošetřená pomerančová kůra 2 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z roštěnce odstraníme tuk a šlachy, maso dáme do skleněné nádoby, zalijeme červeným a bílým vínem, maso musí být celé ponořené
2. Přidáme drcený česnek a všechny ostatní přísady, týden necháme marinovat v lednici
3. Po týdnu maso vyndáme z marinády, osušíme a zavěsíme na suchém a vzdušném místě, po 1 týdnu se již může maso konzumovat (musí být pevné a po doteku prstem v něm nesmí zůstat důlek)
4. Do masa se vetře olivový olej, pepř, zabalí se do pergamenového papíru a skladuje v lednici, kde

vydrží 2-3 měsíce
5. Bresaola se podává nakrájená na tenké plátky, pokapaná olivovým olejem, opepřená spolu s plátky citronu.

Poznámka:

15 přípravy + 1 týden marinování + 1 týden sušeníItalská
celé maso musí být ponořené do vína
pochoutka z Lombardie, jedná se o sušené hovězí maso, které je stejně jako parmská šunka, trvanlivé 2-3 měsíce, maso má krásně tmavě červenou barvu a příjemnou kořeněnou vůni. Recept je převzat a upraven na 2 kg masa z kuchařky Franca Taraschio - Leaves from Walnut free. Máte-li trpělivost a rádi experimentujete, můžete si braseolu vyrobit sami doma.