

Wołowina z wątróbką drobiową pod pierzynką

Wołowina z wątróbką drobiową pod pierzynką – klasyka w nowej odsłonie

Połączenie delikatnej wołowiny z aromatyczną wątróbką drobiową, zamknięte w chrupiącym cieście to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret tej potrawy tkwi w długim marynowaniu mięsa w czerwonym winie, które nadaje głębi smaku i sprawia, że mięso staje się wyjątkowo soczyste.

Dla kogo?

Ta wyjątkowa potrawa zadowoli zarówno miłośników klasycznej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych. **Połączenie wołowiny z wątróbką** tworzy harmonijny duet, który zachwyci nawet wybrednych smakoszy. To idealna propozycja dla osób ceniących tradycyjne smaki w eleganckim wydaniu.

Na jaką okazję?

Wołowina z wątróbką pod pierzynką sprawdzi się doskonale jako danie główne podczas rodzinnego obiadu, niedzielnego spotkania czy kolacji z przyjaciółmi. Efektowna prezentacja w indywidualnych kokilkach z złocistą „pierzynką” z ciasta z pewnością zrobi wrażenie na gościach podczas ważnych uroczystości.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa w czerwonym winie to nie tylko sposób na poprawę smaku, ale również na zmiękczenie włókien mięsnych.

Dzięki temu wołowina staje się bardziej krucha i soczysta. **Bulionetka wołowa Knorr** wzbogaca [sos](#) o głęboki, mięsny aromat, który przenika całe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić farsz o podsmażone pieczarki, cebulę lub marchewkę. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do marynaty zioła – rozmaryn lub tymianek. *Złocista pierzynka* z ciasta może być udekorowana wzorkami wykonanymi z pozostałości ciasta, co nada potrawie jeszcze bardziej wykwintny charakter.