

Polędwica wołowa w aromatycznym czerwonym winie z cebulą, figami i daktylami  
Bardzo lubię steki. Pod każdą postacią. Zawsze kojarzyć będą mi się z Ameryką, w której spędziłam kilka lat swojego życia. I jedno wiem na pewno: żaden stek polski nie będzie nigdy taki jak amerykański. Bo Ameryka ma do tego jeszcze swoją piękną legendę o kowbojach, parkach narodowych, Indianach, bizonach. Tam jest dusza, a do tej duszy i do tej historii idealnie komponuje się smak steków pieczonych dosłownie chwilkę na grillu.

Do zrobienia tej potrawy wykorzystałam delikatne w aromacie czerwone wino wytrawne Côtes du Rhône. Jest to wino o pięknym zapachu i nieciężkim smaku. Idealnie komponuje się z potrawami mięsnymi. Do starzenia się tego wina używa się beczek z dębu francuskiego, amerykańskiego i bułgarskiego. Ten smak i charakter uwydatnia także tamtejszy słynny wiatr Mistral i specyficzny mikroklimat okolicy.

Stek podałam z aromatyczną cebulką z figami i daktylami oraz z blanszowanymi liśćmi brukselki skropionymi słodkim octem balsamicznym.

Wino Côtes du Rhône możecie kupić w [Winotece na Rayskiego](#) w Szczecinie.



winoteka  
na Rayskiego 101 win



Potrzebujesz:

- 2 polędwice wołowe,
- 1 cebula,
- 8 fig,
- 8 daktyli,
- 3-4 łyżeczki ksylitolu,
- odrobina masła klarowanego,
- 250 ml bulionu warzywnego,
- 250 ml wina *Côtes du Rhône*,
- 300 g brukselki,
- ocet balsamiczny i ksylitol

Przygotuj bulion warzywny: w 500 ml wody zagotuj i na małym ogniu trzymaj pietruszkę, marchewkę, seler i por z dwoma ziarenkami ziela angielskiego i listkami laurowymi. Dopraw solą i pieprzem.

Na patelni na maśle klarowanym zeszklij cebulkę pokrojoną w drobną kostkę.

Dodaj ksylitol, pokrojone w drobne paseczki figi i daktyle. Podsmaż na małym ogniu około 10 minut do połączenia smaków. Zalej winem i bulionem warzywnym. Trzymaj na małym gazie przez dwie godziny do odparowania wody. Na koniec sprawdź czy nie potrzeba soli i pieprzu.

Steki usmaż na maśle klarowanym na patelni grillowej. Stek o grubości 2 cm smaź 4 minuty z każdej strony. Dopraw solą dopiero na sam koniec, już po usmażeniu mięsa.

Brukselkę obierz z listków. Zagotuj wodę w garnku z odrobiną octu i ksylitolu. Wrzuć listki brukselki na 3 minutki. Wyjmij, odcedź i dokładnie osusz.

W małym garnuszku na wolnym ogniu przygotujesz teraz słodki ocet balsamiczny. Wlej odpowiednią ilość octu i dopraw ksylitolem wedle uznania. Trzymaj na wolnym gazie do zgęstnienia sosu i dokładnego połączenia składników. Ostygniętym sosem skrop liście brukselki.

Stek podawaj z winną cebulką, obok ułóż liście brukselki. Smacznego!



Mama's Kitchen



Les Vignes de Sainte Colombe



*Terroirs du Soleil*

CÔTES DU RHÔNE  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE  
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE