

Bitki w winie Marsala.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wołowina	40 dag
cebula	0,5 szt
bulion warzywny	200 ml
sól, pieprz, cukier	
ananas świeży	1 szt
wino	100 (marsala)
olej	4 łyżki
masło	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ligawę pokroić w plastry, rozbić, posypać solą, pieprzem i oprószyć mąką.
Obsmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu, dorzucając cebulkę.
Wlać wino, smażyć 1 min., podlać 3 łyżkami bulionu, smażyć do odparowania.
Wlać resztę bulionu, zmniejszyć ogień i dusić bitki, aż będą miękkie.
Grillować plastry świeżego ananasa.
Serwować bitki z plasterami grillowanego ananasa z dodatkiem buraczków.
Bardzo dobrze komponują się moje pyzy poznańskie (pampuchy jak mówią inni) gotowane w wodzie, polane sosem tym sosem.