

bitki wołowe duszone w cebuli



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sól

cebula 4 szt.

przecier pomidorowy 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę umyć, wyżyłować, pokroić w plastry, zbić, ułożyć w rondlu, przekładając pokrojoną w piórka cebulą, lekko oprószyć solą, dusić pod przykryciem, podlewając od czasu do czasu wodą; gdy mięso jest już miękkie, dodać przecier pomidorowy, poddusić chwilę.