

## bitki wołowe duszone w jarzynach

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina bez kości</b>	40 dag
<b>marchew</b>	10 dag
<b>pietruszka</b>	10 dag
<b>seler</b>	10 dag
<b>cebula</b>	10 dag
<b>przecier pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić, pokroić w cienkie porcje, zbić. Obrumienić na suchej patelni, każdy bitek po obu stronach. Ułożyć w rondlu, lekko skropić wodą, dusić pod przykryciem z dodatkiem jarzyn pokrojonych w makaronik. Gdy miękkie, dodać przecier pomidorowy, doprawić solą.