

## Duszone policzki wołowe



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Policzki wołowe</b>	2 sztuki
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>olej rzepakowy</b>	do smażenia
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>seler naciowy</b>	1 sztuka
<b>wino czerwone wytrawne</b>	200 mililitrów
<b>rosół wołowy</b>	1 litr
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>chrzan żurawinowy</b>	1 słoik

#### Do smaku:

**Liść laurowy suszony Prymat**

**ziele angielskie**

**rozmaryn**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

#### Do dekoracji:

**zioła świeże** do dekoracji garść

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Policzki wołowe oczyszczamy i osuszamy, oprószamy mąką i smażymy dokładnie z każdej strony na złoty kolor.

W garnku na oleju z masłem smażymy pokrojone: cebule, czosnek, marchew, selera, następnie dodajemy mięso, przyprawy, wlewamy wino, rosół i dusimy do miękkości.

Gotowe policzki wyjmujemy, sos miksujemy i doprawiamy do smaku.

Mięso polewamy sosem, dodajemy chrzan z żurawiną i dekorujemy świeżymi ziołami.