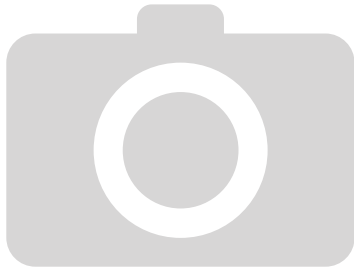


Karelskie ragout z wołowiny, wieprzowiny i jagnięciny duszone z czerwonym winem

ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pręgi wołowej	200 g
karkówki wieprzowej	200 g
udźca jagnięcego	200 g
oliwy z oliwek	50 ml
czosnku	4 ząbki
cebuli	2 sztuki
czerwonego wina	300 ml
rosół z kury Kucharek	500 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Sól czosnkowa jodowana Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na duże kawałki. Na rozgrzanej oliwie obsmażyć mięso ze wszystkich stron, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, podlać bulionem i czerwonym winem, a następnie dusić do miękkości i doprawić do smaku.