

Szufada wołowa z czosnkiem

JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowiny bez kości	1,5kg
boczku	10dag
mąki	2łyżki
czosnku	1 główka
majeranek	
sól	
pieprz	
marchewki	po 15dag
pietruszki	
selera	
i cebuli	
czerwonego wina(wytrawnego)	1/4l
świeże zioła do dekoracji	
chleb razowy	starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso
rozbijamy
tłuczkiem,
szpikujemy
cienkimi
paseczkami
boczku i
ząbkami
czosnku.
Posypujemy
solą i
pieprzem,
oprószamy
mąką.
Zrumieniamy
na
rozgrzanym
oleju.
następnie
skrapiamy
wodą,
przykrywamy
i dusimy do
miękości.
Warzywa
kroimy na
małe kawałki,
przekładamy
do mięsa. Na
ok. 15min
przed
końcem
duszenia
wlewamy
czerwone
wino. Mięso
wyjmujemy i
kroimy w
plastry. Sos z
mięsa
mieszamy z
chlebem i
gotujemy
kilka minut,
przecieramy
przez sito.
Przyprawiamy
solą,
pieprzem,
majerankiem.
Polewamy
mięso, krótko
zapiekamy.
Szufadę
przekładamy
na półmisek,
dekorujemy
ziołami.
Danie
doskonale
smakuje z
makaronem i
buraczkami.