

wołowina duszona w chlebie

MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	1,5 kg.
czosnek	1 główka
mąka	2 łyżki
marchew	1 szt.
pietruszka korzeń	1 szt.
seler mały	1/2 szt.
cebula	1 szt.
wino czerwone wytrawne	1 szkl.
sól	
Majeranek suszony Prymat	
Musztarda sarepska Prymat	
sok z cytryny	
chleb razowy	3 łyżki
słonina	10 dkg.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso
umyć, powycinać
żyły zbić je
tłuczkiem, ostrym
nożem ponacinać
na całości otwory i
naszpikować
czosnkiem oraz
słoniną lub
boczkem, oprószyć
przyprawami do
smaku oraz
mąką. W naczyniu
rozgrzać tłuszcz i
pod smażyć
doprawione
mięso, podlać je
wodą, przykryć i
dusić do
miękości. Warzywa
obrać, umyć
pokroić w
paski, dodać do
mięsa i wlać wino
15 min. przed
końcem
duszenia. Uduszone
mięso wyjąć i
pokroić na
plastry. Do wywaru
od duszenia mięsa
włożyć starty chleb
i doprawić do
smaku, chwilę
poddusić i
przetrzeć przez
gęste sito. Gotowe
danie podawać z
makaronem i
mięsem polanym
sosem oraz
zapekanymi
buraczkami.