

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 boczkiem, oprószyć przyprawami do smaku oraz mąką. W naczyniu rozgrzać tłuszcz i podsmażyć doprawione mięso, podlać je wodą, przykryć i dusić do miękkości. Warzywa obrać, umyć pokroić w paski, dodać do mięsa i wlać wino 15min. przed końcem duszenia. Uduśzone 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 zapiekanymi buraczkami.

