

wołowina gotowana

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	40 dag
włoszczyzna	30 dag
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, obrać, pokroić w grube plastry. Wołowinę umyć, usunąć zanieczyszczenia, włożyć do wrzącej osolonej wody- gotować. Gdy mięso miękkie jest, pokroić, podawać wraz z ugotowanymi warzywami.