

## Wołowina inaczej.



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>połędwica wołowa</b>	500 g,
<b>seler naciowy</b>	2 łyżki
<b>marchewka</b>	2 szt,
<b>cebula</b>	1 szt większa,
<b>olej</b>	3
<b>czosnek</b>	3 ząbki,
<b>bulion wołowy</b>	500 ml,
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cukier brązowy</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku,
<b>natka pietruszki</b>	1/2 pęczka,
<b>Dodatki:</b>	300 ml. piwo Guinness

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać ,osuszyć ręcznikiem papierowym,pokroić w paski,  
Seler, marchewkę obieramy , kroimy w plasterki .  
Cebule i czosnek obieramy ,kroimy w drobną kostkę,  
Mięso oprószyć pieprzem i podsmażyć na 1/2 części oleju, następnie mięso wyjąć dodać resztę oleju cebule i czosnek. Dodać mięsu ,mąkę i bulion wymieszać i zagotować ,  
Wszystko dusić na małym ogniu pod przykryciem .Dodać piwo ,marchew ,seler naciowy oraz zioła prowansalskie , oraz łyżkę cukru brązowego , doprawić solą do smaku.  
Dusimy do czasu aż mięso będzie miękkie a sos stanie się gęściejszy.  
Przed podaniem posypać pietruszką zieloną.

