

Wołowina w cebuli i czosnku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	600 gramów
olej	3 łyżki
cebula	6 sztuk
czosnek	1 główka
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	6 sztuk
bulion wołowy	600 mililitrów
mąka	1 łyżka
woda zimna	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroimy w kostkę, smażymy na rozgrzanym oleju.
Cebulę kroimy w piórka, dodajemy do mięsa razem z posiekany czosnkiem, dusimy pod przykryciem na średnim ogniu przez kwadrans.
Zalewamy bulionem, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie.
Dusimy pod przykryciem przez około godzinę, od czasu do czasu mieszając.
Mąkę rozrabiamy w zimnej wodzie (100 ml), dodajemy do całości, dokładnie rozprowadzamy, zagotowujemy, do smaku doprawiamy solą i pieprzem.
Podajemy z ziemniakami i ulubionymi surówkami.
U nas koniecznie czerwone buraczki.