

Wołowina w piwie



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	60 dag
piwo	1 szklanka
marchew	2 szt
cebula	1
olej do smażenia	
Liść laurowy suszony Prymat	
tymianek	1 łyżeczka
rozmaryn	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso pokroić w grubszą kostkę, marchewkę w półplasterki, a cebulę w piórka.
- KROK 2 Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć mięso. Gdy odparuje nadmiar wody dodać cebulę. Chwilę smażyć.
- KROK 3 Wlać piwo, dodać listek laurowy i przyprawy, dusić 20 minut.
- KROK 4 Dodać pokrojoną marchewkę i wymieszać.
- KROK 5 Całość dusić, aż mięso będzie miękkie.
- KROK 6 Ja podałam wołowinę z kaszą gryczaną.