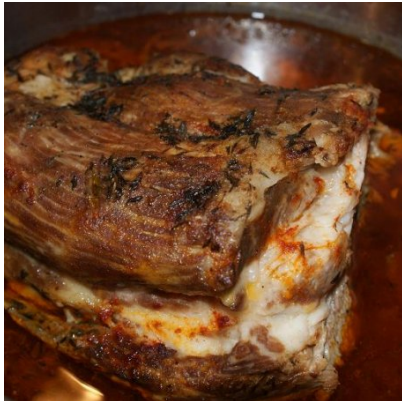


Wołowina w warzywkach



POISON1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	75 dag
włoszczyzna	1 pęczek
cebula	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
ziele angielskie	do smaku
Goździki całe Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku
koper	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso umyć, włożyć do garnka i zalać zimną wodą. Dodajemy przyprawy, obraną cebulę, kilka goździków, 3-4 liście laurowe i kilka kuleczek ziela angielskiego. Gotować 30-40 minut. Pianę podczas gotowania zbierać łyżką.
2. Do garnka dodać umytą włoszczyznę i gotować dalej przez ok 30-40minut. Wyłączyć gdy mięsko będzie miękkie.
3. Mięsko i warzywa wyciągami i kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do wywaru. Przyprawiamy do smaku i posypujemy koperkiem i natką pietruszki.

SMACZNEGO :)