

## Wołowina w winie



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	1/2 kg
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>dżem z owoców leśnych</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej</b>	
<b>wino czerwone</b>	1 i 1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroimy w kostkę i podsmażamy na odrobinie oleju, smażymy ok 15 minut mieszając od czasu do czasu, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i zdejmujemy z patelni.

Na patelnię wkładamy masło, wleamy czerwone wytrawne wino jak masło się roztopi, wkładamy też dżem z owoców leśnych, dokładnie wszystko mieszamy, a jak wino zacznie się gotować dorzucamy mięso, dokładnie mieszamy i dusimy na niewielkim ogniu pod przykryciem ok 10 minut.

Fajnym dodatkiem jest szpinakowe tagliatelle