

Wołowina w winie



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe	0,5 kg
bulion wołowy	0,5 l
wino czerwone wytrawne	1/4 l
por (biała część)	1 szt
marchew	2 szt
papryka czerwona	1 szt
papryka żółta	1 szt
cebula	1 szt
oliwa	2 łyż
Czosnek suszony Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Rozmaryn suszony Prymat	do smaku
sól i pieprz	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso pokrojone w kostkę podsmażyć na oliwie z pokrojoną w piórka cebulą.
- KROK 2 Mięso z cebulką przełożyć do bulionu, zagotować.
- KROK 3 Wlać do wołowiny wino i gotować na małym ogniu około 60 minut.

- KROK 4 Marchew obrać i zetrzeć na tarce, dodać do mięsa, gotować 20 minut. Papryki pokroić, pora również i dodać do wołowiny. Gotować, aż papryka będzie miękka.
- KROK 5 Na koniec dodać od smaku paprykę, rozmaryn, pieprz chili, czosnek. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki wody, dodać do mięsa z warzywami i wymieszać. Chwilę gotować.
- KROK 6 Przełożyć na talerze i podawać na gorąco