

Wołowina z cebulą



PANI DOMU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	60 dag
cebule	3 średnie
pieprz	
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę umyć, osuszyć, pokroić na kotlety, rozbić tłuczkiem. Na patelni rozgrzać olej i mocno obsmażyć mięso z obu stron na brązowo. Posolić, popieprzyć, wlać pół szklanki wody i dusić pod przykryciem ok. 1 godz. Cebule obrać, pokroić w plasterki i dodać do mięsa. Całość dusić do miękkości.