

Wołowina z goździkami



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięsa wołowego bez kości (udziec, łopatka)	70 dag
słoniny	10 dag
czosnku	2 ząbki
Goździki całe Prymat	6 szt
czerwonego wina	1 szklanka
pomidorów	50 dag
majeranku Prymat	2 łyżki
cebula	1 szt
olej	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso naszpikować paskami słoniny, natrzeć solą oraz pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron na oleju. Dodać pokrojoną cebulę, czosnek, goździki, przyprawy i jeszcze chwilę smażyć. Przełożyć do garnka, podlać winem i dusić 30 min. Następnie dodać pokrojone pomidory i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Mięso pokroić na plastry, sos przetrzeć przez sito. Podawać z kładzionymi kluskami.