

## Wołowina z kurkami



### HASTALAVISTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	2 plastry
<b>kurki</b>	100 g
<b>wędlina drobiowa</b>	6 plasterków
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>pomidor</b>	2 plasterki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędlinę drobiową i kurki doprawione solą i pieprzem smażyć na patelni przez ok. 10 min. Wołowinę rozbić na cienkie kotlety i posypać lekko solą i pieprzem. Na mięso położyć plasterek pomidora i łyżkę farszu kurkowego. Mięso spiąć jedną wykałaczką i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Piec w piekarniku przez 60 min. w temp. 200-220 st. C. Mięso pokryć resztą farszu kurkowego i piec jeszcze ok. 30 min. (wołowina nie może być surowa).