

## wołowina z pęczkami rzodkiewek

### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	400 g
<b>Pęczek rzodkiewek</b>	2 sztuki
<b>cebula</b>	
<b>bulion</b>	2 szklanki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>przecier pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pokrojoną wołowinę oprószam solą i pieprzem, a następnie mąką i podsmażam na oliwie z pokrojoną cebulą. Następnie przekładam do garczka, podlewam bulionem i duszę pod przykryciem około 40 minut, aż mięso będzie miękkie. Po 25 minutach dodaję cwiartki rzodkiewek. Wszystko duszę razem kwadrans. Na końcu dodaję przecier pomidorowy i doprawiam do smaku solą, pieprzem i cukrem.