

Wołowina z pieczarkami.



DOCHERRO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina pieczeniowa	70 dkg
pieczarki	30 dkg
marchew	1 szt.
masło	1/4 kostki
natka pietruszki	
Rozmaryn suszony Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól do smaku	
śmietana 18 proc	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą wołowinę kroimy w cieńkie paski, wczuć na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć ciągle mieszając. Na drugiej patelni na maśle podsmażyć cebulkę pokrojoną w cieńkie piórka, jak lekko się zrumieni wrzucamy pokrojone pieczarki.

Pieczarki smażyjemy doprawiając solą i pieprzem.

Gdy wołowina jest usmażona podlać szklanką wody i dusić pod przykryciem do miękkości mięska.

Gdy woda odparowała i mięsko jest miękkie, wrzucamy pieczarki, utartą marchew, pokrojoną natkę, doprawiamy do smaku i dusimy 5-8 min.

Na koniec dajemy 2 łyżki śmietany, wymieszać, zagotować i gotowe.