

Wołowina z piekarnika



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wołowina	50 dag
mąka	2 łyżki
olej do smażenia	2 łyżki
cebula	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna
bulion wołowy	1 szklanka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę kroimy na porcje. Obtaczamy w mące i smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju. Obraną cebulę siekamy, dodajemy do mięsa i dusimy do momentu aż cebula zmięknie. Zawartość patelni przekładamy do naczynia żaroodpornego, wlewamy bulion, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie.

Wkładamy naczynie do nagrzanego piekarnika na 1 godzinę. Pieczemy w 180 stopniach. Po wyjęciu powstały sos miksujemy i ewentualnie doprawiamy solą i pieprzem. Możemy podać z ziemniakami i ogórkiem małosolnym. Smacznego!