

## Ziołowa wołowina w sosie piwnym



**ROSIK93**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wołowina pieczeniowa</b>	1 kg
<b>chili</b>	1/2 łyżeczki
<b>rozmaryn</b>	1/2 łyżeczki
<b>tymianek</b>	1/2 łyżeczki
<b>majeranek</b>	1 łyżeczka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz świeżo mielony</b>	1 szczypta
<b>liście świeżej szalwii</b>	4 listki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>marchew</b>	1 szt
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>pieczarki</b>	150 g
<b>piwo ciemne</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	--
<b>bulion</b>	1 mięśny

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie umyć, osuszyć. Natrzeć przyprawami, dodać liść laurowy i świeżą szalwię, wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia na patelni rozgrzać olej i podsmażyć mięso z każdej strony, przełożyć do naczynia żaroodpornego. Cebulę posiekać, marchew obrać, pokroić w plasterki. Na tej samej patelni podsmażyć cebulę, następnie dodać marchew i koncentrat pomidorowy, całość wymieszać i lekko podsmażyć. Kolejno dodać piwo i bulion całość dusić ok. 5 min., przełożyć do naczynia z mięsem. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni i wstawić pieczeń na ok. 1h. W międzyczasie pieczarki oczyścić, osuszyć, pokroić w plasterki podsmażyć na patelni, dusić do odparowania wody. Po godzinie pieczenia mięsa, pieczeń obrócić i dodać usmażone pieczarki. Piec jeszcze 30 minut.