

Carbonade



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	80 dag
masło	5 dag
mąka pszenna	wg uznania
sól, pieprz	wg uznania
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule pokroić w kostkę. Mięso pokroić na niewielkie kawałki, obtoczyć w mące i obrumienić na maśle. Następnie wyjąć łyżką cedzakową, a na tym samym tłuszczu zeszklić mięso i dusić, podlewając czerwonym winem. Przed podaniem doprawić do smaku.