

bitki wołowe w śmietanie



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	600 g
cebula	2 szt
mąka	3 łyżki
papryczka ostra	1 kawałek
sok z cytryny,sól,pieprz	wg uznania
śmietana	200 g
olej	2 łyżki
grzyby suszone	3-4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poprzedniego dnia należy umyć i namoczyć grzyby.mięso oczyścić z błon i żyłek,opokroić na 4 plastry.Zbić,posmarować sokiem z cytryny,skropić olejem,posypać pieprzem,posolić.Ułożyć jeden na drugim i tak zostawić na 15 minut.Następnie obtaczać w mące i smażyć na silnym ogniu z obu stron.Przełożyć do garnka.Cebulę pokroić w plastry,usmażyć na złoto i przełożyć do bitek.dodać papryczkę, grzyby oraz wodę z grzybów i dusić 45 minut pod przykryciem.Gdy mięso będzie miękkie,dodać śmietanę,doprawić i zagotować.