

## Wołowina z goździkami



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| <b>mięso wołowe bez kości (udziec, łopatka)</b> | 70 dag     |
| <b>słonina</b>                                  | 10 dag     |
| <b>olej</b>                                     | 2 łyżki    |
| <b>cebula</b>                                   | 1 sztuka   |
| <b>czosnek</b>                                  | 2 ząbki    |
| <b>pomidor</b>                                  | 50 dag     |
| <b>Majeranek suszony Prymat</b>                 | 2 łyżki    |
| <b>sól</b>                                      | - -        |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>             | - -        |
| <b>Goździki całe Prymat</b>                     | 6 sztuk    |
| <b>wino czerwone</b>                            | 1 szklanka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso naszpikować paskami słoniny, natrzeć solą oraz pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron na oleju. Dodać pokrojoną cebulę, czosnek, goździki, przyprawy i jeszcze chwilę smażyć. Przełożyć do garnka, podlać winem i dusić 30 min. Następnie dodać pokrojone pomidory i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Mięso poluoić na plastry, sos przetrzeć przez sito. Podawać z kładzionymi kluskami.