

## pieczeń wołowa w sosie piwnym



### KROKODYL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>wołowina</b>                      | 800 g      |
| <b>oliwa</b>                         | 5 łyżek    |
| <b>marchewka</b>                     | 1 szt      |
| <b>pietruszk</b>                     | 1 szt      |
| <b>seler</b>                         | 1 kawałek  |
| <b>papryka</b>                       | 1 łyżeczka |
| <b>piwo</b>                          | 300 ml     |
| <b>marchew</b>                       | 2 szt      |
| <b>seler naciowy</b>                 | 6 szt      |
| <b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b> | 6 szt      |
| <b>śmietana</b>                      | 1/2 szkl.  |
| <b>sól</b>                           | do smaku   |
| <b>pieprz</b>                        | do smaku   |
| <b>bulion</b>                        | 1 szkl.    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone mięso posolić i popieprzyć, przyrumienić na rozgrzanej oliwie. Dodać marchewkę, pietruszkę i kawałek selera, podsmażyć, dodać piwo i bulion i przykryte dusić do miękkości ok 1,5 godz. Warzywa wyjąć, dodać 2 marchewki pokrojone w słupki, kawałki selera naciowego, obraną dymkę, przyprawić. Dusić pół godz. Mięso pokroić w plastry, udekorować warzywami i połączyć pozostałym sosem wymieszanym ze śmietaną.