potrawka wołowo-wieprzowa



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina mielona	20 dkg
mielona wieprzowina	20 dkg
sok pomidorowy	1 szklanka
wino białe wytrawne	1 szklanka
oliwa	2 łyżki
marchew	
cebula biała	
czosnek	2-3 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól, pieprz	
bazylia	2-3 łyżki
boczek wędzony	10 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

boczek pokroić w kostkę.marchew oraz czosnek i cebulę drobno posiekać.na oliwie podsmażyć boczek z warzywami,dołożyć mielone mięso,mieszając,smażyć razem ok.10 min.wlać sok pomidorowy i wino,dodać liść laurowy.dusić na małym ogniu 30 min.przyprawić solą,pieprzem i bazylią,wymieszać.podawać z makaronem.