

wołowina na dziko z ryżem



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
cebula biała	2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt.
Ziele angielskie mielone Prymat	6
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	15 szt.
ocet 10 %	2 łyżka
olej do smażenia	250 ml.
sól	do smaku
Kminek mielony Prymat	1 łyżka
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
ryż	2 (w torebkach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę daję do miski, jałowiec, Octem polewam mięso. Liść laurowy i ziele angielskie rozgniatam i nacieram nimi mięso. Olej wlewam do rondla, wkrawam cebule i wkładam mięso. Posypuję pieprzem, kminkiem, solą i piekę aż będzie miękkie. Kroję w plastry i podaje z ryżem ugotowanym w woreczkach. Wołowina ma lekko kwaśno-gorzkawi i niespotykany smak.