

wołowinka palce lizac



MONISIA1977



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowe	1/2 kg
ziemniaki	1 kg
słonina	15 dag
smalec	
Musztarda sarepska Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso kroimy w plastry rozbijamy opruszamy solą i pieprzem smarujemy musztardą podsmażamy ziemniaki i cebulę kroimy w plastry a słoninę w kostkę w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem układamy kolejno warstwę ziemniaków cebulę przyprawiamy zaś ziemniaki cebula przyprawy na wierzchu mięso i posypujemy słoniną przykrywamy ziemniakami wlewamy ok 1/2 szkl wody pieczemy ok 1 godziny