

Wołowina w sosie myśliwskim



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	1 kg
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	1/2 sztuki
cebula	1 sztuka
kilka ziaren pieprzu	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, natrzeć solą i pieprzem, włożyć do rondla i zalać wrzątkiem tak, aby było całkowicie przykryte. Gotować na małym ogniu przez godzinę. Następnie dodać włoszczyznę i cebulę opieczoną na suchej patelni lub blasze, i gotować, aż mięso będzie miękkie. W między czasie przygotować sos wg przepisu: <http://www.doradcasmaku.pl/przepis/36038/sos-mysliwski.html> . Gdy mięso jest miękkie, wyjąć je z rosółu, pokrajać w plastry i połączyć sosem.