

Wołowina inaczej



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	75 dag
olej	4 łyżki
cebula	3 sztuki
czosnek	
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
pieprz, sól	
Liść laurowy suszony Prymat	
rozmaryn	
białe wino	1/2 szklanki
ziemniaki	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do brytfanny wlej olej, ułożyć na nim warstwę pokrojonej w paski cebuli, roztarty czosnek, posypać papryką, a następnie położyć warstwę wołowiny pokrojonej w plastry. Mięso posypać wegetą i pieprzem, ponownie ułożyć warstwę cebuli i tak na zmianę. Do ostatniej cebuli dodać listek laurowy i rozmaryn. Zalać wszystko niewielką ilością wody, nieco posolić i gotować pod przykryciem na średnim ogniu. Po godzinie gotowania wlać wino, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i gotować jeszcze pół godziny. Potrawę tę można gotować w szybkowarze.