

wołina w jarzynach



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	60 dag
olej	3 łyżki
mąka	3 łyżki
sól	
pieprz mielony i w ziarnach	
Liść laurowy suszony Prymat	
ząbek czosnku	4
marchewka	
cebula	
łodyga selera naciowego	2
wino czerwone wytrawne	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć, oczyścić, rozdrobnić, dodać pieprz, listek laurowy, czosnek roztarty z solą i wino, wymieszać, włożyć na kilka godzin do tej marynaty cały kawałek mięsa. Wyjąć mięso, oczyścić z warzyw, osuszyć, oprószyć mąką, obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, dodać marynatę, posolić, dusić pod przykryciem, często przewracać, by nie przywarło. Jeśli sos jest zbyt gęsty, dodać wody. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć, pokroić w plastry połączyć sosem, obłożyć jarzynami. Podawać z kluskami, ryżem lub ziemniakami i sezonowa surówką.