

wołowina duszona z grzybami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	600 gram
grzyby	300 gram
bulion	300 gram
marchewka	3 sztuki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę nacieramy przyprawami, rozgrzewamy olej, na którym szklimy pokroioną w kostkę cebulę, na której obsmażamy wołowinę. Do mięsa dodajemy grzyby, i startą marchewkę. Wszystko zalewamy bulionem i dusimy godzinę.