

Bity wołowe



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wołowe	1 kg
cebule	2 sztuki
marynowane ostre papryczki	2 sztuki
gęsta śmietana kwaśna	1/2 szklanki
oliwa	do smaku
sól, pieprz	do smaku
woda	1/2 (z kiszonych ogórków)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w poprzek włókien w plastry, posolić i rozbić. Cebule pokroić w plastry. Poddusić chwilę na oliwie. Dodać plastry mięsa i obsmażyć z obu stron. Podlać wodą i dodać pokrojoną paprykę. Pod koniec dolać wodę z ogórków. Dusić dalej do miękkości. Pod koniec zaprawić śmietaną. Podawać z kopytkami.