

pieczeń na dziko



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	0,5 kg
cebula	2 sztuka
śmietana	2 łyżki
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę (lub indyka) pokroić na kawałki, włożyć do rondelka, posolić, przykryć cebulą. Dodać ziele angielskie i liście laurowe. Skropić 3 łyżkami octu. Szczelnie przykryć i zostawić na noc w lodowce. Mięso wyjąć, zrumienić na patelni, wlać z powrotem do rondelka i dusić do miękkości. Zagęścić śmietaną z mąką, dosolić do smaku. Ugotować kluski, najlepiej duże muszle. Polewać sosem z mięsem.