

bitki wołowe z warzywami



JOANNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	1/2 kg
cebula czerwona	1 szt.
papryka żółta	1 szt.
zielony groszek	3 łyżki
por	1/2 szt.
seler naciowy	2 łodygi
sól	
pieprz	
majeranek	
tłuszcz do smażenia	
pieczarki	10 szk.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso włożyć do zamrażalnika na około pół godziny. Po wyjęciu z zamrażalnika kroić je, gdy jest jeszcze twarde. Dzięki temu można ukroić naprawdę cienkie plasterki.
2. Następnie pokrojone mięso rozbić tłuczkiem, a każdą bitkę posolić, popieprzyć i posypać majerankiem. Ułożyć jeden na drugim i odstawić na min. 2-3 godziny do lodówki.
2. Wszystkie warzywa pokroić: cebulę w drobną kosteczkę; paprykę w piórka, pieczarki w plasterki a pora w półtalarki.
3. Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć na nim bitki.
4. Na dnie brytfanki ułożyć cebulę, paprykę, seler, groszek a na nich warstwami układać bitki, każdą warstwę przekładając pieczarkami i porem.
5. Całość zalać bulionem warzywnym. Przykryć i dusić na małym ogniu około 2 godzin. W czasie duszenia dolewać bulionu w razie potrzeby.
6. Gdy bitki już będą miękkie, należy je wyjąć a ze składników, które były na dnie brytfanki przygotować sos, blendując je dokładnie i dodając śmietany a następnie zagotowując. Ewentualnie doprawić

