

wołowina po burgundzku



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1/2 kg
boczek wędzony	100 g
pieczarki	200 g
olej	2 łyżki
przecier pomidorowy	1 łyżka
bulion warzywny	1 kostka
wino czerwone	1 szklanka
cebula	1 szt
marchew	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wołowinę i boczek pokroić w kostkę, cebulę, marchew i pieczarki w plasterki. boczek i wołowinę krótko podsmażyć. na 2 patelni udus cebulę, pieczarki i marchew, a następnie oprószyć mąką. podsmażone warzywa dodaj do mięsa i boczku. kostkę rosołu rozpuść w 1 szklance wrzątku, zalej nim mięso, dodaj wino i duż do miękkości. pod koniec dodaj przecier, sól i pieprz.