

Bitki wołowe w sosie



Autor: **malwin77**
Przepisów: 15 Ocena: 387



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Udziec wołowy, 1 kg
- cebula biała, 2-3 szt.
- grzyby suszone, 4 kapelusze
- sól, do smaku
- pieprz czarny, do smaku
- kostka rosółowa wołowa, 2 szt.
- pieprz cayenne, 1/2 łyżeczki
- Musztarda Dijon bądź Sarepska, 3 łyżeczki
- Jałowiec ziarna miażdżony, 4 szt.
- ziele angielskie, 4 szt.
- liść laurowy, 2 szt.
- woda przegotowana, 1 litr + ok. 2 szklanki
- olej roślinny, 6 łyżek
- Koncentrat pomidorowy, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Z udźca ostrym nożem wykroić ok 10 bardzo cienkich plastrów, rozbić tłuczkiem przez folię spożywczą, doprawić z obu stron pieprzem, smażyć szybko na gorącym oleju do zrumienienia, odłożyć do garnka, trzymać w ciepłe. Grzyby namoczyć zagotowaną wodą przez 2-3 h.
- 2 Na pozostałym oleju na patelni zeszklić cebulę pokrojoną w piórka, przełożyć do garnka z mięsem, tłuszcz z patelni zalać 1 szklanką wody, łopatką zebrać cały smak z patelni, dodać do garnka.
- 3 Zagotować w czajniku wodę ok 1 l., wlać do garnka z przygotowanym mięsem oraz cebulą, wrzucić 2 kostki rosółowe, koncentrat pomidorowy, musztardę oraz przyprawy (jałowiec zmiążdżony), dodać poszatkowane grzyby.
- 4 Dusić ok 1.5 h na wolnym ogniu, do miękkości.
- 5 Najlepiej smakują z kopytkami polanymi powstałym sosem, surówka wedle gustu. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: