

Ligawa z anyżem, czerwoną cebulą i śliwkami



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49655**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- wołowina (ligawa) 500 g
- czerwona cebula 1 sztuka
- śliwki węgierki (świeże) 10- 15 sztuk
- anyż 1 sztuka (gwiazdka)
- jasny sos sojowy 1 łyżka
- bulion wołowy 250 ml lub 250 ml wody i 1/2 kostki rosołowej Winiary
- sól, pieprz czarny świeżo mielony
- mąka pszenna 1 łyżka
- oliwa z oliwek 2 łyżki
- świeża, posiekana nać pietruszki 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w plastry o grubości 2 cm, doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy oliwę, obsmażamy mięso z obu stron. Tak przygotowane mięso przekładamy do rondelka. Cebulę obieramy, kroimy w piórka, szklimy na tłuszczu ze smażenia mięsa z dodatkiem sosu sojowego. Następnie na patelnię wsypujemy mąkę, delikatnie mieszamy ją z cebulą. Całość podsmażamy 2- 3 minuty. Cebulę dodajemy do mięsa, wlewamy bulion (ewentualnie wlewamy bulion i wrzucamy 1/2 kostki rosołowej), dodajemy anyż.



- 2 Całość doprowadzamy do wrzenia, dusimy pod przykryciem do miękkości (u mnie 2 godziny i 20 minut). Po godzinie wyjmujemy anyż. Po dwóch godzinach wyjmujemy na chwilę mięso, sos blendujemy. Następnie wkładamy do rondelka kawałki mięsa, dodajemy śliwki (wcześniej przekrojone na połówki i wypestkowane). Wołowinę ze śliwkami, jak łatwo się domyślić, dusimy 20 minut.

Gotowe mięso posypujemy posiekaną natką pietruszki, podajemy z ryżem na sypko i surówką z czerwonej kapusty.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: