

Ragout wołowe



Autor: **madziak**
Przepisów: 71 Ocena: 1895



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- Mięso wołowe (można użyć innego), 50 dag
- marchewka, 1
- por mały, 1
- cebula duża, 1
- puszka białej fasoli, 1
- puszka pomidorów, 1
- sól, pieprz, majeranek, płatki chilli, do smaku
- łyżka mąki
- szklanka bulionu
- łyżka oleju
- Natka pietruszki, garść
- makaron

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć, osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki (kostkę bądź paseczki). Marchewkę obrać, pokroić w krążki, pora pokroić w plasterki. Fasolę odsączyć.
- 2 Na łyżce rozgrzanego oleju obsmażyć mięso na złoto- brązowy kolor. Dodać przyprawy. Dołożyć cebulę i marchewkę. Całość oprószyć mąką. Chwilę smażyć ciągle mieszając. Podlać bulionem. Dusić do miękkości mięsa. (wrazie potrzeby dolać trochę bulionu).
- 3 Następnie wlać pomidory z puszki, dusić około 10-15 minut. Pięć minut przed końcem duszenia do garnka dołożyć fasolę i pora. Doprawić do smaku.
- 4 Ulubiony makaron ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, makaron wrzucić do sosu, wymieszać i podawać. Przepis pochodzi z Tele Tygodnia trochę zmodyfikowany przeze mnie...

Twoje notatki do przepisu: