

Wołowina na ostro



Autor: **irma72**
Przepisów: **11** Ocena: **129**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- wołowina, 600 g
- cebula duża, 1 szt
- por / tylko biała część /, 1 szt
- papryka / czerwona i żółta /, 2 szt
- czosnek, 3 ząbki
- FASOLA CZERWONA KONSERWOWA, 1 puszka
- wino wytrawne czerwone, 50 ml
- mąka, 50 g
- pomidory, 1 puszka
- bulion drobiowy, 250 ml
- oregano, 1 łyżka
- papryka ostra i słodka w proszku, po 1 łyżeczce
- liść laurowy, 1 szt
- Śmietana 30%, 4 łyżki
- olej, 70 ml
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wołowinę przypraw solą, pieprzem, oregano i mieszanką papryk, dokładnie wymieszaj i odstaw na minimum 2 godziny w chłodne miejsce.
- 2 Pora pokrój w półplastry, cebulę w kostkę, paprykę w dużą kostkę, a czosnek posiekaj i utrzyj z odrobiną soli. W rondlu rozgrzej olej, podsmaż na nim cebulę, pora i czosnek przez 5-7 minut. Mięso oprósz mąką, dodaj do rondla i całość razem z warzywami obsmaż na rumiano.
- 3 Następnie dodaj liść laurowy, wino, pomidory, bulion i duś na małym ogniu około 1 godziny. Po tym czasie dodaj paprykę i duś ok. 15 minut. Na końcu dodaj odcedzoną fasolkę i gotuj razem kolejne 10-15 minut. Dopraw do smaku solą, pieprzem i ostrą papryką.
- 4 Przed podaniem każdą porcję mięsa udekoruj kleksem ze śmietany. Podawaj z ryżem lub kluskami kładzionymi i surówkami.
- 5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: