

Wołowina w cebuli i czosnku



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2203** Ocena: **48833**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 600 g wołowiny
- 3 łyżki oleju
- 6 dużych cebul
- 1 główka czosnku
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 600 ml bulionu wołowego
- 1 łyżka mąki
- 100 ml zimnej wody
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wołowinę kroimy w kostkę, smażymy na rozgrzanym oleju. Cebulę kroimy w piórka, dodajemy do mięsa razem z posiekanym czosnkiem, dusimy pod przykryciem na średnim ogniu przez kwadrans. Zalewamy bulionem, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Dusimy pod przykryciem przez około godzinę, od czasu do czasu mieszając. Mąkę rozrabiamy w zimnej wodzie (100 ml), dodajemy do całości, dokładnie rozprowadzamy, zagotowujemy, do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z ziemniakami i ulubionymi surówkami. U nas koniecznie czerwone buraczki.

Twoje notatki do przepisu: