

Wołowina w sosie z tuńczyka



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2105** Ocena: **47097**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg wołowiny (najlepiej ligawy)
- 200 g tuńczyka w oleju
- cebula
- duża marchew
- mały seler
- por (biała część)
- 500 ml białego wytrawnego wina
- 1 cytryna
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki kaparów
- olej do smażenia
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wołowinę oprószamy solą i pieprzem ,krótco podsmażamy na rozgrzanym tłuszczu. Mięso przekładamy do rondelka ,dodajemy wino ,razem z obranymi i pokrojonymi w kostkę warzywami dusimy na wolnym ogniu około 40 min. Mięso wyjmujemy ,owijamy w folię aluminiową (żeby nie ostygła). Warzywa przekładamy ,dodajemy odrobinę bulionu z gotowania i razem z osączonym tuńczykiem ,sokiem z cytryny ,kaparami ,miksujemy. Następnie dodajemy majonez ,dokładnie mieszamy ,doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem mięso kroimy na plastry ,podajemy z przygotowanym sosem.

Twoje notatki do przepisu: