

Wolowina z grzybami smardz



Autor: **magdaniel**
Przepisów: **74** Ocena: **1866**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mięso wołowe, 400 g
- cebula, 1 szt
- grzyby smardz, 200 g
- oliwa najlepiej truflowa, 4 łyżki
- WINO CZERWONE, poł szklanki
- sol, pieprz ziele angielskie, listek laurowy bukiet przypraw, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 wołowinę kroimy na plastry a później na cienkie plasterki, wrzucamy na patelnię z oliwą i obsmazamy na dużym ogniu 5 min, następnie dokładamy pokrojoną cebulę, zalewamy winem i bez przykrywki gotujemy 15 min by odparowało, po tym czasie wrzucamy przyprawy grzyby zalewamy szklanką wody i dusimy 1-5 godzin na małym ogniu, podawać najlepiej z ryżem, życze smacznego

Twoje notatki do przepisu: