

wołowina z suszonymi owocami

Autor: **kasia24**Przepisów: **1** Ocena: **0**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- wołowina, 1,5 kg
- cebula duża, 4 sztuki
- suszone śliwki, 250 g
- suszone morele, 150 g
- suszona żurawina, 100 g
- oliwa z oliwek, 100 g
- ocet winny, 2 łyżki
- kostka rosołowa, 2 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 dobrej jakości wołowina - pokrojona w plastry posypujemy tylko pieprzem dodajemy pokrojona na plastry cebulę polewamy niewielką ilością oleju i dusimy
- 2 gdy sosik wyparowuje dodajemy wodę, kostkę rosołową i kilka kropel octu winnego później dorzucamy suszone owoce - morele, sliwki i żurawinę (najlepiej bakalland - bo super się duszą) dusimy wszystko aż mięsko będzie miękkie

Twoje notatki do przepisu: