
wołowina z suszonymi owocami

Dodano: 2012-12-03 14:29:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2970 razy.

wołowina 1,5 kg - dobrej jakości

cebula - 4 duże

suszone śliwki 250g

suszone morele 150g

suszona żurawina 100g

oliwa 100g

ocet winny 1 łyżka

kostki rosółowe 2 sztuki

pieprz

woda

rewelacyjne mięsko z suszonymi owocami

najlepiej przygotować w proźu, ale można też dusić w garnku

dobrej jakości wołowina - pokrojona w plastry 1,5 kg

posypujemy tylko pieprzem

dodajemy pokrojoną na plastry cebulę - 4 duże

polewamy niewielką ilością oleju i dusimy

gdy sosik wyparowuje dodajemy wodę, 2 kostki rosółowe i łyżkę octu winnego

póź niej dorzucamy suszone owoce - morele (150g) , śliwki (250g) i żurawinę (100g) (najlepiej bakalland - bo

super się duszą)

dusimy wszystko aż mięsko będzie miękkie

palce lizać - dajcie znać jak smakowało :)

Nadesłał: Kasia - milucha <kmilewska@spoko.pl>

zapomniałam dodać , że według uznania możecie zwiększyć ilość suszonych owoców w potrawie,

ja zazwyczaj dodaję więcej suszonych śliwek - bo tak lepiej smakuje mojej rodzinie

jeżeli kupujecie bakalie czy suszone owoce to teraz trwa loteria bakallandu - bakalmat - może szczęście się do nas uśmiechnie?

mięsko podaję najczęściej z ziemniaczkami, ale pasuje także do ryżu czy makaronu

pozdrawiam

Nadesłał (a):Kasia - milucha <kmilewska@spoko.pl> 2012-12-03 14:12:17