
wołowina z suszonymi owocami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2912 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
później 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