
Wołowina po burgundzku

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2747 razy.

1/2 kg wołowiny zrazówki

1/2 kg pieczarek młodych, białych

4 średnie cebule

2 spore ząbki czosnku

10 dkg słoniny

3 średnie marchewki

1 łyżka oleju i tłuszcz do smażenia

niecو mąki

sól, pieprz do smaku

1/2 butelki czerwonego wytrawnego wina

Do garnka wkładamy cienkie plastry słoniny, polewamy łyżką oleju. Pokrojoną marchew układamy na słoninie. Mięso kroimy w plastry, solimy, obtaczamy w mące, obsmażamy na patelni. Cebulę i pieczarki kroimy. Na marchew kładziemy warstwę mięsa, cebuli i pieczarek. Solimy, pieprzymy, potem znów mięso, cebula, pieczarki itp.

Garnek stawiamy na b.małym ogniu, przykrywamy pokrywą, dusimy (danie nie przypala się dzięki słoninie).

Gdy mięso będzie już miękkie dolewamy wino tak, aby lekko zakryło powierzchnie potrawy.

Po 15 min. potrawa gotowa.

Podawać z ryżem, kaszą lub kluskami kładzionymi.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>