

Wołowina duszona

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Wołowina duszona ze śliwkami

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 18 PLN

Potrzebne składniki:

- wołowina bez kości - 500 g
- śliwki suszone - 1 szkl.
- czosnek - 2
- papryka - 0,5 łyżeczka(i)
- tłuszcz - 2 łyżka(i)
- cebula - 3 szt.
- gałka muskatołowa, pieprz sól pieprz - do smaku
- zielony koperek - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

1. Umyte i obrane z błon mięso pokrajać w kostkę, włożyć do rondla na rozgrzany tłuszcz, obrumienić.
Dodać posiekaną cebulę, roztarty z solą czosnek, oprószyć solą, pieprzem, papryką, podlać wodą, przykryć i poddusić około 1,2 godz.
Gdy mięso zmięknie dodać namoczone pokrajane w dość szerokie paski śliwki i utartą gałkę muskatołową, jeśli trzeba wlać trochę gotującej wody ; podgotować.

Jak podawać?

przed podaniem posypać siekanym koprekiem