



Tekst i zdjęcie: **milucha** - Kuchcik (41)

Wołowina z suszonymi owocami

rewelacyjne mięsko z delikatnym posmakiem owoców

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

na Wielkanoc

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- wołowina , 1.5 kg
- cebula, 4 szt.
- suszona śliwka, 250 g
- suszone morele, 150 g
- suszona żurawina, 100 g
- oliwa z oliwek, 100 g
- kostka rosołowa, 2 szt.
- ocet winny , 2 łyżk.
- mielony pieprz, 3 szczypta
- woda, 200 g

Sposób przygotowania:

rewelacyjne mięsko z suszonymi owocami najlepiej przygotować w prodiżu, 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 rosołowe i dwie łyżki 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 :) kasia

