



Bitki po polsku z chrzanem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- olej - 3 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- chrzan - 2 łyżki
- woda - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój na małe kawałki około 4-5 dag i rozbij lekko tłuczkiem.
2. Mięso oprósź mąką i obsmaż na patelni. Po chwili dodaj pokrojoną w piórka cebulę.
3. Gdy wszystkie składniki zrobią się lekko rumiane, wlej 700 ml wody, dodaj kminek, liść laurowy, ziele angielskie i duś około 20-30 minut, mieszając od czasu do czasu, aż mięso zmięknie.
4. Przygotuj sos Knorr, łącząc go ze 100 ml zimnej wody.
5. Wlej sos do mięsa i dodaj chrzan. Całość duś jeszcze 10 minut. Taka potrawa doskonale smakuje np. z purée ziemniaczanym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl