



przepisy.pl

Bitki wołowe z cebulą i octem balsamicznym



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Rostbef wołowy - 800 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 sztuka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- czerwone wino - 100 mililitrów
- bulion - 700 mililitrów
- ocet balsamiczny - 80 mililitrów
- oliwki czarne - 150 gramów
- mąka - 3 łyżki
- olej do smażenia
- cukier - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę podziel na mniejsze kawałki, każdy po 4-5 dag. Następnie rozbij tłuczkiem mięso na klasyczne bitki.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż bitki, uprzednio oprószając je mąką.
3. Cebulę pokrój w piórka, czosnek posiekaj i dodaj do mięsa. Całość smaż, aż cebula będzie szklista.
4. Wsyp cukier i jak zacznie się karmelizować, wlej ocet oraz czerwone wino. Zagotuj i poczekaj, aż płyn wyparuje do połowy.
5. Wlej bulion, dodaj oliwki oraz Sos do pieczenia ciemny Knorr. Gotuj, aż sos zgęstnieje, a mięso będzie miękkie. Pod sam koniec duszenia dodaj posiekaną natkę pietruszki. Wymieszaj i natychmiast podawaj.

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