



## Bitki wołowe ze śliwkami

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 2 szklanki
- kromki suchego chleba - 2 sztuki
- śliwki suszone - 6 sztuk
- mąka - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrojoną wołowinę lekko rozbij, natrzyj solą, pieprzem, rozgniecionym zielem angielskim.
2. Po 15 minutach obtocz w mące i usmaż na rozgrzanym oleju.
3. Przełóż do garnka, zalej gorącym bulionem Knorr, dodaj liść laurowy, pokruszone kromki chleba i pokrojone śliwki.
4. Duś danie przez 50 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)