



Bitki z majerankiem

przepisy.pl



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- śmietana 18% - 3 łyżki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój wołowinę w plastry, rozbij lekko tłuczkiem, oprósz pieprzem i obtocz w mące.
2. Obsmaż w garnku na rozgrzanym oleju plastry mięsa z obu stron, dodaj pokrojoną w piórka cebulę i smaź chwilę razem.
3. Zmniejsz ogień, dolej 600 ml wrzącej wody, dodaj musztardę, majeranek, koncentrat pomidorowy oraz Esencję do duszonych mięs, która podkreśli smak dania.
4. Duś mięso pod przykryciem ok. 40 minut. Pod koniec duszenia dodaj 2-3 łyżki śmietany i dopraw do smaku. Gotowe danie podawaj z kaszą gryczaną lub jaglaną.

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