



przepisy.pl

## Curry z wołowiny z ziemniaczanym puree



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Rostbef wołowy - 500 gramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 30 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- czerwone wino - 120 mililitrów
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- pieczarki - 250 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 30 gramów
- olej - 40 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i podsmaż na mocno rozgrzanej patelni.
2. Gdy się zrumieni, dodaj curry, posiekaną cebulę i pieczarki pokrojone w cząstki.
3. Następnie dodaj posiekane pomidory i wlej wino. Całość gotuj ok. 20 minut, aż większość płynu wyparuje i mięso zrobi się miękkie.
4. Fix Knorr wymieszaj z mlekiem i zagotuj.
5. Ziemniaki ugotuj do miękkości. Następnie odcedź je, dodaj ugotowany sos Fix Knorr oraz margarynę.
6. Całość mieszaj, aż powstanie puree.
7. Gorące puree przełóż do naczynia żaroodpornego. W środku zrób wgłębienie i wlej mięso wraz z odrobiną sosu. Całość skrop oliwą i piecz w temperaturze 180 °C przez 20 minut, aż ziemniaki zrobią się rumiane na zewnątrz.

---

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)