



przepisy.pl

Duszona wołowina w sosie chrzanowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pręga wołowa - 1 kilogram
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Sos do pieczenia z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 8 ziaren
- chrzan tarty - 2 łyżki
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- śmietana kwaśna - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Pręgę wołową pokrój w grube kawałki o szerokości około 2 cm. Marchewkę i cebulę pokrój w plastry.
2. Na dnie garnka ułóż warzywa, a następnie mięso.
3. Dodaj wszystkie przyprawy, zalej wodą i duś na małym ogniu przez około 1,5 godziny.
4. Po tym czasie sos Knorr wymieszaj ze śmietanką i chrzanem.
5. Wyjmij wołowinę, a do wywaru wlej śmietanę z chrzanem i sosem Knorr.
6. Całość gotuj, aż wszystkie składniki się połączą i powstanie sos chrzanowy. Dodaj z powrotem mięso, duś jeszcze kilka minut i podawaj np. z gotowanymi ziemniakami.

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