



przepisy.pl

## Duszona wołowina z warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mięso wołowe - 600 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka
- mąka - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grubą kostkę, oprósź mąką, obsmaż w garnku na złoty kolor, wyjmij z garnka.
2. Warzywa pokrój w plastry i obsmaż w tym samym garnku. Dodaj koncentrat pomidorowy, musztardę, ziele oraz liść laurowy. Smaż chwilę razem.
3. Dodaj mięso, wlej 600 ml wody i doprowadź do wrzenia. Dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, która sprawi, że całość nabierze pełnego smaku. Zmniejsz ogień i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Dopraw do smaku i podawaj z kaszą lub ziemniakami.

---

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)