



przepisy.pl

Duszona wołowina z warzywami - VIDEO



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 600 gramów
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- woda - 600 mililitrów

[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 Kostkę do mięs pieczeniową 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. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl