



przepisy.pl

Placek z wołowiną i warzywami



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 750 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 500 mililitrów
- mrożone warzywa - 250 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- olej - 25 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę i podsmaż na oleju, aż będzie brązowe.
2. Wymieszaj Fix Knorr z 500 mililitrami wrzątku, dodaj do mięsa i duś pod przykryciem przez ok. 45 minut, aż mięso będzie miękkie.
3. Dodaj warzywa i duś przez kolejne 15 minut.
4. Przełóż do okrągłego żaroodpornego naczynia i zostaw do ostygnięcia.
5. Rozwałkuj ciasto i przykryj naczynie z mięsem, po czym posmaruj roztrzepanym jajkiem i zrób dwa nacięcia w centralnej części ciasta, co da możliwość ujścia pary. Piecz w 200 °C przez 15 minut

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