



Tradycyjne bitki wołowe - VIDEO

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe bez kości - 600 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mąka pszenna - 100 gramów
- woda - 650 mililitrów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 listków
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso wołowe pokrój w plastry grubości około 1 centymetra. Każdy lekko rozbij tłuczkiem, a następnie obtocz w mące.
2. Bitki podawaj z kaszą gryczaną i kiszonym ogórkiem.
3. Na rozgrzanym oleju obsmaż mięso z obu stron i przełóż je do średniej wielkości garnka.
4. Cebulę pokrój w kostkę, zeszklij ją na oleju, a następnie dołóż do bitek. Do garnka włóż przyprawy: ziele angielskie, ziarna czarnego pieprzu i liść laurowy.
5. Dołóż esencję Knorr. Całość zalej wodą i duś pod przykryciem przez około 40 minut.

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