



Węgierskie bitki wołowe

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udziec wołowy - 800 gramów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka suszona - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- bulion - 1 litr
- mąka - 3 łyżki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę podziel na mniejsze kawałki, każdy po 4-5 dag. Następnie rozbij tłuczkiem mięso na klasyczne bitki.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż bitki, uprzednio oprószając je mąką.
3. Cebulę oraz paprykę pokrój w kostkę i dodaj do mięsa. Wsyp też suszone papryki. Całość smaż przez kilka minut.
4. Dodaj koncentrat pomidorowy. Gdy się chwilę podsmaży, wlej bulion.
5. Dodaj esencje Knorr, liść laurowy, pieprz, ziele angielskie i duś mięso przez około 20-30 minut, aż będzie miękkie, a sos zgęstnieje. Podawaj z pieczywem.

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