



przepisy.pl

# Wołowina z karczochami

 60 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- karczochoy - 4 sztuki
- oliwki kalamata - 5 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- młoda cebula - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- Oregano z Turcji Knorr** - 4 łyżki
- białe wino - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 0.5 szklanek

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

## Sposób przygotowania:

1. Włóż mięso do żaroodpornego naczynia i opiekz na dwóch łyżkach oliwy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
2. Cebulę i czosnek smaź 2-3 minut na pozostałej części oliwy. Następnie dodaj białe wino i duś minutę.
3. Dołóż koncentrat pomidorowy, sól, pieprz i oregano. Gdy zacznie wrzeć, dodaj mięso i pokrojone w kawałki karczochoy.
4. Piecz 30 minut w temperaturze 170 stopni. Podlewaj oliwą. Przed końcem dodaj oliwki.

---

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)