



przepisy.pl

## Wołowina z Piemontu duszona z winem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- wołowina - 500 gramów
- czerwone wino - 500 mililitrów
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- seler naciowy - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sól morska - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- jałowiec - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 4 sztuki
- woda - 300 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 centymetrów. Podobnie pokrój marchew, selera oraz cebulę.
2. W dużym garnku rozgrzej oliwę i podsmaż mięso.
3. Dodaj wszystkie warzywa, sól i całość chwilę podsmaż.
4. Teraz wlej wino i zagotuj, aż 1/3 odparuje.
5. Fix Knorr wymieszaj z 300 mililitrami wody i wlej do potrawy. Dodaj liść laurowy, pieprz, jałowiec i przykryj naczynie. Wstaw do rozgrzanego do 160 stopni piekarnika na 120 minut.

---

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)