

Boeuf a la mode



Kuchnia: francuska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- wołowina - 800 g
- oliwa - 1 łyżka
- wino - 1/8 L
- bulion - 1/8 L
- boczek - tłusty wędzony 50 g
- cielęcina - 1 szt
- marchewka - 1 szt
- cebula - 1 szt
- zioła - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Mięso umyć, osuszyć ściereczką, podsmażyć z każdej strony na patelni. Przełożyć do namoczonego rzymskiego garnka, połączyć winem i bulionem. Dodać: w paski pocięty boczek, nóżkę cielęcą (poprosić w sklepie o przerabianie), i grubo pocięte warzywa. Przyprawić ziołami, solą i pieprzem.

Przykryć garnek. Po godzinie zmniejszyć temperaturę na 160 stopni. Piec ok. 3 godziny.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!