

Wołowe pieczeniowe plastry w sosie winno-cebulowym.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17786**



5-6 os. > 60 min średnie dostępne



Składniki:

- wołowina pieczeniowa 1,40kg
- kminek mielony łyżka
- czosnek suszony łyżka
- przyprawa do gulaszu łyżka
- pieprz,sol,maggi
- 1 szkl.wino półwytrawne białe
- 1 duża cebula
- mąka pszenna kopiała łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć,pokroić w plastry większe,mniejsze ,zależy od wielkości mięsa,dodać czosnek suszony,kminek,przyprawy ,dokładnie wymieszać,przykryć i dać do lodówki na noc.

Na drugi dzień mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego ,zalać szklanką wina,wymieszać i dać do nagrzanego piekarnika do 200st. pod przykryciem.

Piec około 1,5 godz.

Osobno usmażyć cebulę pokrojoną w piórka,kiedy ma złoty kolor dolać trochę sosu i zblendować.



- 2 Odląć szklankę sosu spod mięsa wystudzić, dodać łyżkę mąki pszennej, dokładnie rozmieszać. Mięso wyjąć z naczynia na talerz, wlać mąkę roztrzepaną do sosu i zagotować.

Włożyć mięso spowrotem do sosu, ja przełożyłam wszystko do rondla, lepiej się kończyło gotowanie, doprowadzić do smaku. Zagotować.
Zamieszać, sos jest aromatyczny i pyszny, pachnący winem.



- 3 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: