Wołowina w winie

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mięso wołowe - 1/2 kg
- bulion wołowy - 1/2 litr
- wino czerwone - 1/4 litr
- marchew - 2 szt.
- por biała część - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- papryka słodka - do smaku
- czosnek - do smaku
- rozmaryn - do smaku
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokrojone w kostkę podsmażyć na oliwie z pokrojoną w piórka cebulą. Przełożyć do bulionu.
Wlać do wołowiny wino i gotować na małym ogniu około 60 minut.

Marchew obrać i zetrzeć na tarce, dodać do mięsa, gotować 20 minut.

Papryki pokroić, pora również i dodać do wołowiny. Gotować, aż papryka będzie miękka. Na koniec dodać do smaku paprykę, rozmaryn, pieprz chili, czosnek.

Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki wody, dodać do mięsa z warzywami i wymieszać. Chwilę gotować.