





Potrawa z ogona wołowego

Idealna potrawka

 Czas na High: 8

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - ogon wołowy 1szt,
- - cebula 2szt pokrojona w drobną kostkę,
- - masło łyżka,
- - włoszczyzna 250g pokrojona w kostkę,
- - cytryna ½ szt sok,
- - sól do smaku,
- - pieprz do smaku,
- - woda,
- - pieczywo 2 kromki,
- - grzyby suszone 50 g
-



Wykonanie:

Ogony wołowe dobrze oczyść i sparz gorącą wodą. Mięso pokrój na kawałki i przełóż do urządzenia Crock-Pot. Dodaj włoszczyznę, pieczywo, grzyby suszone oraz przesmażoną na maśle cebulę. Całość zawartość zalej wodą i włącz program High - 8h. Po ugotowaniu wyjmij ogony i obierz, a powstały sos przecedź przez sitko. Mięso z sosem dopraw solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Potrawka idealnie pasuje do ziemniaków puree jak i grubych kasz.