

Rozpływająca się w ustach wołowina

Pyszny przepis Szymona Czerwińskiego.

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 7H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- -1,5 kg wołowiny
- -szklanka czerwonego wina
- -dwie łyżki oleju
- -świeży czosnek 5 ząbków
- -szalotka
- -jedna czerwona papryka pokrojona w paski
- -3 pieczarki pokrojone w ćwiartki
- -1 kg młodych ziemniaków
- -dwie białe cebule pokrojone w piórka
- -dwie duże marchewki pokrojone w plasterki
- -świeżo tarty imbir 2 cm
- -sól
- -pieprz
- -papryka wędzona
- -majeranek
- -ziele angielskie
- -liście laurowe
- -2 cytryny
- -szałwia
- -rozmaryn
- -tymianek cytrynowy
- -bulion wołowy 0,5 litra
-



Wykonanie:

Rozgrzej garnek Crock-Pot 5,7l Chrom następnie wlej odrobinę oleju. W następnym kroku układamy warzywa w następującej kolejności ziemniaki w całości, plasterki marchewki, czosnek, pieczarki, cytrynę, zioła, imbir, wino oraz bulion wołowy. Na koniec układamy mięso i dodajemy przyprawy. Przykrywamy wolnowar i możemy cieszyć się wolnym czasem z rodziną przez 4 godziny, by później rozkoszować się wspólnie smakiem domowego obiadu przygotowanego bez żadnego wysiłku.

Wersja obiadowa wołowinę pokroić na plastry, dodać wszystkie warzywa, które gotowały się z mięsem. Potrawę możemy wzbogacić o świeże, wiosenne warzywa z odrobiną śmietany. Wszystko udekorować posiekanym szczypiorkiem.

Wersja street Food wołowinę pokroić w cienkie plasterki. Kromki dobrego chleba na zakwasie smarujemy przygotowanym sosem 3 łyżki majonezu, łyżka musztardy, łyżeczka sosu SRIRACHA, kilka kropli sosu tabasco. Na sosie układamy plasterki mięsa, następnie listki rukoli, plasterki rzodkiewki, plasterki czerwonej cebuli. Gotową kanapkę posypujemy szczypiorkiem.

Autorem przepisu jest Szymon Czerwiński

Link do filmu z przepisem <https://www.youtube.com/watch?v=7SbHnwyVI>

