

Wołowina z duszonymi warzywami

Delikatne mięso z warzywami

 Czas na High: 6-8

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - wołowina 700g krzyżowa w jednym kawałku,
- - marchew 2szt pokrojona w słupki,
- - pietruszka 1szt pokrojona w słupki,
- - seler ½szt pokrojony w słupki,
- - cebula 2szt krojona w pióra,
- - czerwone wino 200ml,
- - bulion wołowy 100ml,
- - masło 1 łyżka,
- - koncentrat pomidorowy 1 łyżka,
- - sól do smaku.,
- - pieprz do smaku.
-



Wykonanie:

Trzydzieści minut przed umieszczeniem wołowiny w Crock -Pocie posól mięso. Tak przygotowane przełóż do urządzenia. Na patelni z masłem przesmaż warzywa, dolej czerwone wino, bulion i łyżkę koncentratu. Całą zawartość patelni również umieść w Crock-Pocie. Ustaw program na High 6-8h. Podawaj w całości z sosem i warzywami, dopraw solą i pieprzem do smaku. Danie idealnie pasuje do kasz.