

Obiad na biwak czyli wekowana wołowina

Dla tych co pakują już walizki na wakacje, przepis na mięso wekowane.

Wołowina, pręga 0,5 kg

1 cebula

2-3 ząbki czosnku

Grzyby mrożone 0,5 kg, mogą być też świeże lub ostatecznie suszone.

Sól, pieprz, papryka słodka

2 słoiki 0,9 l

Wołowinę, kroimy w plastry, przyprawiamy obsmażamy z dwóch stron. Zdejmujemy z patelni i następnie obsmażamy posiekaną cebulę i czosnek. Dodajemy grzyby, wszystko dusimy 10 min, jeśli daliśmy mrożone grzyby powstanie sos, jeśli świeże musimy dolać odrobinę wody. Wkładamy mięso do słoików, dodajemy grzyby, mięso musi pływać w sosie, nie napełniamy całych słoiczków, zostawiamy 2 cm luzu. Zakręcone słoiki wstawiamy do garnka z zimną wodą i gotujemy na małym ogniu od zagotowania 2 razy po 1h 20 min. Ja to robię w dwa dni. Tak przygotowane sosy możemy zabrać ze sobą na wyjazd i wykorzystać gdy znudzi nam się grill i fast food.

Smakowitych wakacji.

