

Wołowina z kapustą włoską

Dziś kolejna propozycja na sos z wołowiny. Dla jednych to sos dla innych gulasz. Nie ważne jak nazwiecie, to i tak wrażenia smakowe takie same. A gdy raz spróbujecie to danie, to na zawsze 😊 wejdzie do Waszego jesiennego menu.

Taka wołowina, może być podana z kaszą, ziemniakami lub makaronem, zgodnie z własnym gustem. Dla mnie najlepszy zestaw do wołowiny to kasza i gotowane buraczki.

Skład:

0,5 kg wołowiny (u mnie była to preęga)

1/4 główki kapusty włoskiej

Przyprawy: sól, pieprz, słodka papryka, liść laurowy

olej do smażenia

Mięso myjemy. Kroimy na średniej wielkości kostkę. Przyprawiamy solą, pieprzem i papryką. Obsmażamy na rozgrzanym oleju.

Kapustę włoską kroimy na grube kawałki (paski o grubości około 2 cm). Parzymy wrzątkiem.

Dodajemy kapustę na patelnię, na której smaży się wołowina. Dodajemy listek laurowy, podlewamy odrobiną wody. Przykrywamy pokrywką i dusimy do miękkości mięsa (1h - 1,5h).

Pilnujemy cały czas, aby mięso się nie przypaliło, od czasu do czasu mieszając i dolewając wodę, która wyparuje.

U mnie już po obiedzie nie ma śladu a Wam życzę smacznego 😊

