

Policzki wołowe duszone w porach

Witam Was Kochani, w Nowym 2018 roku. Bardzo się cieszę że kolejny rok spędziliśmy na wspólnym gotowaniu. Czego Wam życzyć na ten nowy rok? Przede wszystkim inspiracji w kuchni, dań idealnie doprawionych i wiele radości ze wspólnego przygotowania posiłków . Życzę Wam również abyście za te trzysta sześćdziesiąt parę dni powiedzieli : „to był cudowny rok ” :)))

A teraz do garów.



Dziś policzki wołowe - kolejne wydanie.

Potrzebujemy:

Policzki wołowe, pokrojone w paseczki

Por - pokrojony w grube paski - objętościowo tyle co pokrojonych policzków

Sól, pieprz, odrobina vegety

słodka śmietana

olej do smażenia

Pokrojone mięso obficie posypujemy świeżo zmielonym pieprzem. Obsmażamy na rozgrzanym tłuszczu. Gdy mięso się zarumieni dodajemy por. Cały czas mieszając czekamy aż por się zeszkli. Solimy, dodajemy szczyptę vegety. Dodajemy odrobinę wody, przykrywamy pokrywką i dusimy do miękkości.

Na koniec dodajemy słodką śmietankę.

Jak zwykle ekspresowo, jak zwykle pysznie .

Smacznego!

