




Sztuka mięsa w sosie chrzanowym

Soczyste kawałki mięsa przygotowane szybko i bez tłuszczu. Aromatyczny, zdrowe i sycące danie.

 Czas na High: 8 godz.

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 700 - 800 g wołowiny np. rostbef lub szponder wołowy
- 2 marchewki
- 1 średnia cebula
- 2 łaski selera naciowego
- 1 limonka
- 2 liście laurowe
- ¼ łyżeczki ziela angielskiego
- Zielony pieprz
- Sól
- 1 łyżka chrzanu
- Półśłodkie białe wino ok. 200 ml



Wykonanie:

Wołowina może być wcześniej zrumieniona lub od razu bezpośrednio włożona do naczynia Crock-Pot.

Obierz wszystkie warzywa, pokrój w kostkę i dodaj do naczynia z wołowiną.

Dodaj chrzan, wino, zielony pieprz, łyżkę soku z limonki, ziele angielskie i szklankę wody.

Gotuj w wolnowarze Crock-Pot na poziomie HIGH przez 8 godzin.

Dodaj przyprawy i odrobinę śmietany do zagęszczenia.

Serwuj z plasterkami warzyw.