

# PRĘGA WOŁOWA W SOSIE Z CZERWONEGO WINA



- PRĘGA WOŁOWA 2 płyty 800 g
- WINO CZERWONE PÓLSŁODKIE 200 ml
- CEBULA 2 szt.
- CZOSNEK 2 ząbki
- ŚWIEŻY TYMIANEK kilka gałązek
- PIEPRZ ZIELONY 1 łyżka stołowa
- PIEPRZ CZARNY ZMIELONY 2 szczypty
- SÓL
- MASŁO 3 łyżki stołowe
- OLIWA Z OLIWEK

1

Mięso myjemy i osuszamy, oprószamy solą i pieprzem z obu stron. Następnie rozgrzewamy patelnię z oliwą i podsmażamy płyty z obu stron.

2

Cebulę kroimy w piórka, czosnek w plasterki i dorzucamy do mięsa, podsmażamy razem przez kilka chwil i dorzucamy tymianek, pieprz zielony i wlewamy wino.

3

Całość przykrywamy i dusimy przez ok 2,5 godziny, na koniec wrzucamy masło które zagęści sos. Jeszcze odrobina soli do smaku i pyszna wołowina gotowa

4

Jeszcze odrobina soli do smaku i pyszna wołowina gotowa

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 180 min

