

# WOŁOWINA KORZENNA Z WINEM



- ŁOPATKA WOŁOWA 600 g PLASTRÓW
- CEBULA CZERWONA 2 SZT.
- MASŁO 30 g
- OLEJ ROŚLINNY 2 łyżeczki
- PRZYPRAWA DO PIERNIKA 1/2 łyżeczki
- CYNAMON 1/2 łyżeczki
- PIEPRZ ŚWIEŻO ZMIELONY 1/4 łyżeczki
- CZERWONE WYTRAWNE WINO 250 ml
- PUMPERNIKIEL 1 KROMKA
- SYROP WIŚNIOWY 50 ml
- CZERWONY OCET WINNY 2 łyżki
- SÓL

1

Na połowie masła z olejem podsmażyć posiekaną cebulę, lekko posolić, dodać przyprawy, wymieszać.

2

Obtoczyć każdy kawałek mięsa w cebuli i przyprawach.  
Ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym pozostałym masłem i olejem.

3

Wlać wino i 150ml wody.  
Dusić pod przykryciem w temp. 180 stopni ok. 60-70min.

4

Zdjąć przykrywkę dodać drobno pokruszony pumpernikiel wymieszany z syropem wiśniowym i octem.  
Dolać trochę wody lub wina, gdyby było za mało sosu i zapiekać jeszcze 10 min.

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 180 min

