

## Duszone mięso

**Składniki na 4 porcje** Czas przygotowania: 30 minut Czas gotowania: 3½ godziny

- 500 g wołowiny do duszenia lub 600–750 g wołowiny bez kości
- Sól i pieprz
- 2–6 łyżek stołowych masła lub margaryny
- 200 ml wody
- 1 kostka rosołowa (na ¼ litra wywaru)
- 3 łyżki stołowe octu
- 1 duża cebula
- 3 listki laurowe
- 2 ząbki czosnku

- 1 Mięso natrzyj solą i pieprzem. Obierz i poszatkuj cebulę.
- 2 Rozpuść masło w dużym garnku lub naczyniu z pokrywką.
- 3 W dużym garnku na dużym ogniu gotuj kawałek mięsa (musi swobodnie zmieścić się w garnku), aż stanie się brązowe. Mięso obróć, gotuj, aż zbrązowieje z drugiej strony, następnie przełóż je na talerz. Drugi kawałek mięsa ugotuj w ten sam sposób (jeżeli to konieczne, dodaj odrobinę masła), następnie również przełóż je na talerz.
- 4 Cebulę lekko zrumień w pozostałej ilości tłuszczu. Dodaj wodę, kostkę rosołową, ocet, listki laurowe i czosnek, a następnie doprowadź wszystko do wrzenia.

- 5 Do wywaru dodaj mięso, całość doprowadź do wrzenia. Mięso powinno gotować się około trzy godziny na małym ogniu pod przykryciem.
- 6 Od czasu do czasu sprawdź poziom płynu w naczyniu (dodaj trochę wody, jeżeli kawałki mięsa na górze staną się zbyt suche). W połowie czasu gotowania obróć mięso na drugą stronę.
- 7 Podawaj z przygotowaną wcześniej mieszanką warzyw.



Potrzebujesz



4-litrowe naczynie z pokrywką

LUB



8-litrowe naczynie z pokrywką