

Bitki wołowe w sosie własnym

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Bitki wołowe o cebulowym aromacie

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- platy wołowe średniej wielkości wołowiny bez kości - 4 szt.
- czosnek - 2
- cebula średnia - 1 szt.
- sól, pieprz, vegeta - do smaku
- oliwa z oliwek - 4 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

tłuczek, brytfana średniej wielkości

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso umyć pod zimną wodą, rozbić na plastry o grubości ok. 30 mm, czosnek pokroić drobno, rozetrzeć z solą na miazgę. Każdy plaster mięsa posolić, popieprzyć i wysmarować z obu stron czosnkiem. Odstawić na 2 godz. do lodówki.
- 2.** Do średniej brytfanny nalać 4 łyżki oliwy z oliwek. Tłuszcz rozgrzać. Wkładać plastry wołowiny pojedynczo i układać obok siebie. Mięso polewać cały czas przegotowaną wodą. Dodać vegetę do smaku. Smażyć bitki z obu stron, aż będą miękkie. Pod koniec smażenia dodać cebulę pokrajaną w krążki - mięso zyskuje wtedy ciekawy smak i aromat.

Uwagi:

Dzięki cebuli pokrojonej w krążki mięso zyskuje ciekawy smak i aromat.