

## Ziemniaki z mięsnym sosem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 1 Września 2012r. o 13:52

Tagi: [wołowina](#), [dania główne](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [dania ziemniaczane](#) [kuchnia regionalna](#) [mięsa](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Bieszczady](#)

Rodzaj mięsa: [wołowina](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wołowina - polędwica	400	g	mięsa
ziemniaki	1	kg	warzywa
marchew	2	szt.	warzywa
masło klarowane	4	łyżka	nabiał
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1/2	łyżka	przyprawy i zioła
papryka chilli - suszone płatki	1/3	łyżeczka	przyprawy i zioła
oregano suszone	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
cebula	1	szt.	warzywa
bulion	2/3	l	płynny i sosy

### Opis

Ziemniaki (niezbyt duże) wyszorować i ugotować w łupince. W międzyczasie na maśle klarowanym podsmażyć polędwicę wieprzową pokrojoną w kostkę. Pod koniec smażenia dodać pokrojoną cebulę oraz startą na tarce o dużych oczkach marchew. Zalać ok. 2/3 litra bulionu. Doprawić solą, pieprzem oraz chilli i oregano. Dusić na małym ogniu aż mięso będzie miękkie. Ziemniaki odcedzić, podawać w całości polane mięsnym sosem.



Dla ilu osób: 5  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 0godz. 45min.  
 Cena: całej potrawy: 20zł PLN    jednej porcji: 4zł PLN  
 Liczba kalorii: całej potrawy: 2500 kcal    jednej porcji: 500 kcal