Wołowina w miodzie pitnym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Potrawa dzięki obecności miodu pitnego, ma pozytywny wpływ na nasze zdrowie. Napój ten działa na układ odpornościowy. Jest pomocny również w przypadku nadmiernego stresu oraz bezsenności. Z pewnością pozycja warta polecenia.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1
Mięso wołowe kroimy w plastry, posypujemy solą i pieprzem oraz 1 łyżeczką ziół prowansalskich, następnie smarujemy olejem i wstawiamy do lodówki na 24 godziny.

Krok 2
Grzyby zalewamy ½ l wody, gotujemy przez 15 min i odstawiamy na półtorej godziny.

Krok 3
Wołowinę podsmażamy na rozgrzanym maśle. Umieszczamy w garnku i dodajemy borowiki z wywarem. Dusimy na małym ogniu.

Krok 4
Na patelnię wlewamy miód pitny, odparowujemy połowę płynu. Pozostałą część dodajemy do mięsa. Całość dusimy 35 minut pod przykryciem. Doprawiamy ponownie 1 łyżeczką soli oraz 1 łyżeczką pieprzu i mąką wymieszaną ze śmietanką Łaciatą. Możemy podać z kaszą gryczaną i ogórkami kiszonymi.

Składniki:

- 1 kg wołowiny
- 120 g suszonych borowików
- 120 ml miodu pitnego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju
- 250 ml Śmietanki Łaciatej 18%
- 2 łyżeczki mąki
- 2 łyżki soli
- 2 łyżki pieprzu
- 1/2 litra wody
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 torebka kaszy gryczanej
- ogórki kiszone