Wołowina po marynarsku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

syte i pyszne danie

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:
- wołowina - 50 dag
- ziemniaki - 12 szt.
- cebula - 5 szt.
- kostki bulionowe - 2 szt.
- por - 1 szt.
- piwo - 1/2 l
- masło - 12 dag
- sól,pieprz -

Przydatne akcesoria:
garnek

Etapy przyrządzania:

1. Wołowinę kroimy na plastry o grubości 1cm.i obsypujemy mąką ,solą i pieprzem.Na patelni roztapiamy masło i przysmażamy z obu stron wołowinę.Pokrojoną w plastry cebulę podsmażamy na tym samym maśle co mięso.Ziemniaki obieramy i kroimy w plastry ok.pół cm.W kubku z gorącą wodą rozpuszczamy kostki rosołowe.Wszystkie składniki układamy w teflonowym garnku.Na dnie układamy ziemniaki,potem mięso,potem cebula.i bulion.Postępujemy tak do wyczerpania zapasów,jednak ostatnią warstwę muszą stanowić ziemniaki.Przykrywamy garnek i wstawiamy na ogien na 40 minut.Po 10 minutach gotowania wlewamy do potrawy piwo.Wołowinę wykładamy warstwami na talerze i dekorujemy posiekanym porem.

Jak podawać?
z marynowanymi buraczkami