

Bitki Wołowe w sosie własnym

50 - 60 dkg wołowiny pokrojonej na plastry o grubości 1-go centymetra.
(Jeśli sami kroimy mięso, pamiętajmy, żeby kroić wołowinę w poprzek włókien)

1-na cebula

3 kulki ziela angielskiego

1 mały liść laurowy

Sól, pieprz, kostka rosołowa

Tłuszcz (margaryna do smażenia), mąka

- Plastry wołowiny rozbijamy tłuczkiem; solimy i pieprzymy, po czym odstawiamy na 30 minut.

- Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i obsmażamy plastry mięsa z obydwu stron.

Prawdopodobnie nie wszystkie plastry zmieszczą się nam na patelni na jeden raz, dlatego obsmażone mięso odkładamy na talerz, dopóki nie usmażymy wszystkich kawałków.

- Po obsmażeniu mięsa, na pozostałym po smażeniu tłuszczu, smażymy pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy się zeszkli, wkładamy z powrotem bitki i podlewamy ½ litra wody. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, kawałek kostki rosołowej i dusimy pod szczelną pokrywką co najmniej godzinę.

- Gdy mięso jest już miękkie, zagęszczamy sos 1-ną łyżką mąki, rozpuszczonej w niewielkiej ilości zimnej wody. W miarę potrzeby doprawiamy solą i pieprzem, po czym krótko zagotowujemy potrawę.

* Bitki wołowe najczęściej podajemy z kaszą, lub puree ziemniaczanym oraz ogórkiem kiszonym.