

## Wołowina duszona z grochem

### Składniki:

1 kg. wołowiny z kością (najlepiej rostbef)  
20 dkg. grochu  
6 średniej wielkości ziemniaków  
2-ie duże cebule  
2 ząbki czosnku  
Sól, pieprz, kostka rosołowa, mielona papryka - ostra, listek laurowy  
Margaryna

### Sposób przyrządzenia:

- Groch zalać szklanką wody, kilka godzin przed przyrządzeniem potrawy.)
- W garnku na tłuszczu zeszklić drobno posiekaną cebulę i czosnek.
- Do garnka dodać groch z wodą w której się moczył, pokrojone na ok 1-no centymetrowe kawałki mięso oraz kość wraz z przylegającym do niej mięsem.
- zalać wszystko bulionem z kostki rosołowej, popieprzyć, wrzucić listek laurowy, przykryć garnek pokrywką i gotować ok 1-ej godziny.
- Odkryć pokrywkę. Wyjąć kość, obrać ją z mięsa i mięso rozdrobnić na kawałki.
- Do garnka włożyć obrane, pokrojone na kawałki ziemniaki i mięso od kostki.
- Doprawić wszystko solą, pieprzem, mieloną papryką, przykryć pokrywką i gotować na małym ogniu jeszcze ok 0,5 godz.

Do potrawy podawać buraczki z chrzanem, lub świeżo ukiszone ogórki