



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Bitki wołowe w jarzynach, duszone



## Bitki wołowe w jarzynach, duszone

★★★★★(2)

60 minut

4 osoby

łatwy

## Wartości odżywcze

319 kcal / 1 porcję (533 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 59.77 kcal 2.99%	Białko 6.67 g 13.34%	Węglowod. 3.44 g 1.27%	Tłuszcze 2.84 g 4.06%	Błonnik 1.06 g 4.24%	<b>GDA</b> 2.99%
-------------------------------------	----------------------------	------------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------

## Składniki

- Wołowina, pieczeń - 600g
- Marchew - 90g
- Pietruszka, korzeń - 40g
- Por obrany - 45g
- Seler korzeniowy - 40g
- Pomidor - 340g
- Papryka czerwona - 400g (2 sztuki)
- Bazylia suszona - 12g (3 łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 2g (4 szczypty)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Cytryna - 50g (5 plasterów)
- Olej rzepakowy o obniżonej zawartości kwasu erukowego - 30g (3 łyżki stołowe)
- Wywar warzywny - 480g (2 szklanki)

## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Mięso umyj, podziel na kotlety, natnij brzegi, lekko rozbij, skrop sokiem wyciśniętym z cytryny, natrzyj skórka cytrynową, solą i pieprzem do smaku. Następnie odstaw na 20 minut.

**KROK 2:** Obraną cebulę i obrane ząbki czosnku pokrój w plasterki. Paprykę czerwoną oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski. Pomidory spierz, obierz, a następnie pokrój w kostkę.

**KROK 3:** Na rozgrzanym oleju podsmaż na brązowo plasterki czosnku, wyjmij je. Na pozostałym na patelni tłuszczu usmaż z obu stron na rumiano kotlety, odłóż.

**KROK 4:** Na patelni zeszklij cebulę. Dodaj paprykę i mieszaj ciągle smażąc około 3 minut. Dołóż pomidory, podlej bulionem, dopraw ziołami, solą oraz pieprzem do smaku. Zagotuj, włóż kotlety i czosnek. Duś pod przykryciem jeszcze 20 minut.

\*Najlepiej smakują podawane wraz z kopytkami.

\*\* Bitki wołowe obok gołąbków i rosółu są jednym z najpopularniejszych dań tradycyjnej kuchni polskiej. Wołowina jest mięsem drogim, lecz bardzo cennym ze względu na swoje właściwości odżywcze. Dostarcza cennych witamin z grupy B, jak również jest mięsem bogatym w żelazo hemowe, czyli te, które jest łatwiej wchłaniane przez organizm człowieka. Jednakże należy zachować umiar w jej spożywaniu ze względu na również sporą zawartość homocysteiny - aminokwasu, który ma silne działanie miazdżycotwórcze.

Smacznego!

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

