

Duszona wołowina z papryką i fasolką

Duszona wołowina z papryką i fasolką – klasyk w nowoczesnym wydaniu

Aromatyczna **duszona wołowina z papryką i fasolką** to danie, które rozgrzewa i syci nawet w najchłodniejsze dni. Soczyste kawałki wołowiny, słodka papryka i kremowa fasolka tworzą harmonijne połączenie, które zachwyci każdego miłośnika domowych, pełnowartościowych posiłków.

Dla kogo?

Idealne danie dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących *pożywne posiłki jednogarnkowe*. Połączenie mięsa z warzywami i fasolką sprawia, że jest to kompletny posiłek, bogaty w białko i błonnik. Dzieci również pokochają ten łagodny, ale wyrazisty smak.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako **codzienny obiad**, jak i danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować je z wyprzedzeniem – smakuje jeszcze lepiej odgrzane następnego dnia, gdy smaki się przegryzą. Podane z chrupiącymi bułeczkami z ciasta francuskiego stworzy kompletny posiłek.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) worcester, który dodajemy do dania, to sekretny składnik nadający głębi smaku. Ten angielski dodatek zawiera fermentowane sardele, melasę i ocet, co tworzy niepowtarzalny

umami profil, idealnie podkreślający smak wołowiny. Wystarczy kilka kropel, by całkowicie odmienić charakter potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami fasolek – biała, czerwona czy nawet czarna fasola nadadzą daniu innego charakteru. Spróbuj dodać *szczyptę wędzonej papryki* dla dyminego aromatu lub świeżą kolendrę przed podaniem dla orzeźwiającego akcentu.