

Duszony szponder wołowy

Duszony szponder wołowy – aromatyczne danie dla miłośników mięsa

Szponder wołowy duszony w pomidorowo-warzywnym sosie to prawdziwa uczta dla podniebienia. Na rozgrzanej patelni złocimy plastry wołowiny, dodajemy przyrumienioną cebulę, a następnie zalewamy wszystko sosem z pomidorów, wody i przypraw Fix Knorr. Do tego duże kawałki ziemniaków i kabaczka, które nabierają smaku podczas 60-minutowego duszenia. Mięso staje się tak miękkie, że niemal rozpływa się w ustach, a warzywa doskonale komponują się z aromatycznym sosem.

Dla kogo?

Duszony szponder wołowy to propozycja dla prawdziwych smakoszy, którzy cenią sobie charakterne, pełne temperamentu dania. Wyrazista, nieco pikantna wołowina w połączeniu z delikatną słodką owocowego chutney zadowoli szczególnie miłośników słodko-wytrawnych kompozycji. To idealne danie dla osób, które lubią mięsa duszone w aromatycznych sosach.

Na jaką okazję?

Ten przepis świetnie sprawdzi się jako sycący obiad dla wszystkich mięsożernych domowników. Podany z pieczywem będzie również doskonałą propozycją na ciepłą kolację. Uniwersalne dodatki pozwalają dopasować danie do dowolnych okoliczności – od codziennego posiłku po bardziej wyjątkowe okazje.

Czy wiesz, że?

Duszony szponder wołowy najlepiej smakuje podany z ryżem,

kaszą lub pajdą wiejskiego chleba. Warto uzupełnić danie sałatką ze świeżych, chrupiących warzyw – mieszanki sałat, marchewki, ogórka szklarniowego i żurawiny, skropionej sosem na bazie octu balsamicznego. Taka kompozycja doda duszonemu mięsu lekkości i świeżości.

Dla urozmaicenia

Posyp gotowe danie świeżymi ziołami – natką pietruszki, oregano, bazylią lub tymiankiem. Dla miłośników pikantnych smaków doskonałym dodatkiem będzie odrobina peperoncino. Jeśli wolisz łagodniejsze potrawy, podaj szponder z kleksem kwaśnej śmietany, który przyjemnie złagodzi intensywność sosu.