# Piernikowe bitki

data aktualizacji: 2019.12.06  autor: Redakcja

**Składniki:**

- ½ kg udźca wołowego
- 80 g piernika
- sól, pieprz
- ocet balsamiczny
- musztarda sarepska
- koncentrat pomidorowy
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- mąka
- olej do smażenia
- szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 500 ml bulionu wołowego
- 3 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu

**Przygotowanie:**

Mięso pokroić na cienkie plastry, rozbić tłuczkiem. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, skropić octem balsamicznym. Musztardę wymieszać z koncentratem pomidorowym, posmarować bitki z obu stron i odłożyć do lodówki na pół godziny.

Cebulę pokroić w grube plastry, czosnek posiekać. Bitki obtoczyć cienką warstwą mąki. W garnku z grubym dnem rozgrzać olej i przesmażyć bitki z obu stron. Zdjąć na talerz. Na tym samym oleju przesmażyć cebulę, zalać winem. Dodać czosnek, liście laurowe, ziarna ziela angielskiego i pieprzu. Dodać bitki i wszystko podlać bulionem. Dusić 45 minut, po czym dodać do sosu rozkruszony piernik. Dusić kolejnych 15 minut. Po tym czasie mięso powinno być miękkie.

Podawać z kluskami kładzionymi lub kaszą.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34019-piernikowe-bitki