

mięso mielone zasmażone z kapustą w sosie pomidorowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	300 gram
kapusta	100 gram
śmietana 12%	100 gram
koncentrat pomidorowy	4 łyżki
bulion	400 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podsmażamy dodajemy do niego drobniutko posiekaną kapustę, smażymy , przyprawiamy. Bulion gotujemy dodajemy do niego koncentratu śmietanę ,mięso zalewamy sosem , dusimy 20 minut.przyprawiamy.