

Mostek cielęcy duszony z warzywami

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mostek cielęcy	1 kg
kapusta włoska	60 dag
marchew	1 kg
cebula	2 szt
sól czosnkowa Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
czarny pieprz mielony Prymat	1 szczypta
ziele angielskie	4 szt
boczek wędzony	25 chudy
liść laurowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyścić, opłukać, grubo pokroić na kawałki i włożyć do gamka. Umyte mięso podzielić na kawałki, wraz z boczkiem włożyć do warzyw. Dodać przyprawy, sól czosnkową, podlać rosołem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso i boczek będą miękkie. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Mięso podawać wraz z jarzynami i kawałkami boczku.