

schab karkowy gotowany

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	20 g
włoszczyzna	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić z błon, umyć, włożyć do wrzącej wody i posolić. Gdy woda z mięsem się zagotuje, zmniejszyć płomień. Do niecałkowicie ugotowanego mięsa dodać oczyszczoną włoszczyznę i przypieczoną cebulkę. Mięso z warzywami gotować do miękkości.