

Sos pomidorowy z mięsem



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 szt
cebula	0,5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	2 ziarnka
Kucharek przyprawa do potraw	0,5 łyżeczki
kostka rosołowa	0,5 szt
pieprz	
przyprawy	
olej do smażenia	
mąka	1 łyżka
przecier pomidorowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fileta kroimy na mniejsze kawałki razem z cebulką
Podsmażamy na rozgrzanym oleju
- KROK 2 Wlewamy szkl. wody. Dodajemy kostkę, liść laurowy, ziele angielskie, kucharka.
Doprowadzamy do wrzenia
- KROK 3 Dodajemy przecier pomidorowy
- KROK 4 Na koniec zagęszczamy zawiesiną zrobioną z mąki i wody i doprawiamy do smaku.