kryzysowy sosik

MYSZA666

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	0,5 kg
cebula	1
mąka	3 łyżki
kawa rozpuszczalna	szczypta
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gulaszowe kroimy w plasterki, podsmażamy na tłuszczu, na końcu dodajemy cebulę pokrojoną w półplasterki. Całość przekładamy do garnka, zostawiając tłuszcz na patelni. Zasmażamy mąkę na złoty kolor na tłuszczu z mięsa, zalewamy wodą i gotujemy do uzyskania gładkiej konsystencji, przelewamy do garnka z mięsem. Dokładamy listki laurowe i ziele angielskie, gotujemy do miękości. Następnie dodajemy kostkę rosołową, kawę, paprykę i pieprz, jeszcze chwilę gotujemy. Podajemy z kaszą, ziemniakami, lub makaronem.