

Paprykowy sos pieczeniowy



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sos z mięsa	1/2 litra
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do sosu, który powstał podczas duszenia mięsa dodajemy obie papryki. Gotujemy chwilę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, zatrzepujemy mąką rozmieszaną w odrobinie zimnej wody. Ponownie chwilę gotujemy.