

MIĘSO Z MARCHEWKĄ



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 kg
mięso wieprzowe	1/4 kg
cebula	2
ocet	1 łyżka
cukier	1 łyżka
olej	do smażenia
sól, pieprz, Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę kroimy w kostkę i gotujemy w wodzie z 1/2 łyżki cukru aż będzie miękka. Cebule obieramy i kroimy. Mięso obieramy i kroimy w kostkę. Smażymy na rozgrzanym oleju, dodajemy pół szklanki wody i dusimy pod przykryciem 10 minut. Do miesa dodajemy pokrojoną cebulę i dusimy dalej, po chwili dodajemy ugotowaną marchewkę. Przyprawiamy solą i pieprzem oraz Kucharkiem do smaku. Na koniec smażenia dodajemy ocet i dusimy jeszcze chwilę.