

Mięso z grzybami



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
sos sojowy	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
oliwa	4 łyżki
rosół z kury Kucharek	2 szklanki
chili Prymat	1 łyżeczka
sól	- -
boczniki	50 dag
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
indyk	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i pokroić na cienkie paski, czosnek obrać i zmiażdżyć. Mięso doprawić solą, pieprzem, chili, czosnkiem, cukrem i odstawić na 1 godz. Oczyszczone i pokrojone grzyby usmażyć na połowie tłuszczu. Na pozostałym tłuszczu smażyć krótko mięso, dodać pokrojoną cebulę i lekko podsmażyć. Dodać grzyby, wlać rosół i dusić, aż mięso będzie miękkie. Na koniec zagęścić potrawę mąką. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko