Sztuka mięsa ze śmietaną

MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	1 kg
masło	10 dkg
mąka	5 dkg
bulion	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dusimy w maśle w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Następnie dodać bulion, bułkę tartą i pieć do miękkości mięsa. Podawać z kaszą i korniszonami.