Mostek cielęcy duszony z warzywami

ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mostek cielęcy	1 kg
kapusta włoska	60 dag
marchew	1 kg
cebula	2 szt
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
ziele angielskie	4 szt
boczek wędzony	25 chudy
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa oczyścić, opłukać, grubo pokroić na kawałki i włożyć do gamka. Umyte mięso podzielić na kawałki, wraz z boczkiem włożyć do warzyw. Dodać przyprawy, sól czosnkową, podlać rosołem i dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż mięso i boczek będą miękkie. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Mięso podawać wraz z jarzynami i kawałkami boczku.