

Sos mięsno-warzywny



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieso wieprzowemielone	50 dag
koncentrat pomidorowy	1 mały słoik
cebula	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
sól	do smaku
olej do smażenia	
włoszczyzna mrożona	450 (w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w półplasterki i zeszklić na oleju. Dodać mięso i smażyć wszystko przez 5 minut często mieszając. Do mięsa dodać tyle wody żeby je przykryła. Dodać warzywa i dosic 20min. Dodać przecier pomidorowy, zioła prowansalskie i zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą. Można posypać dowolną zielenią.