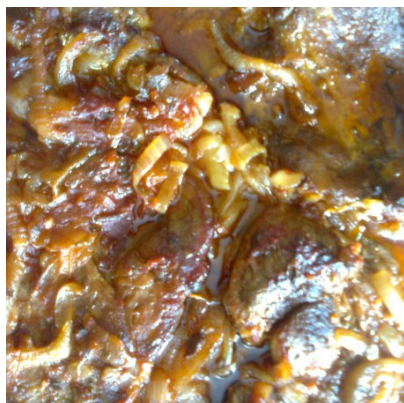


mięso w warzywach



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso bez kości	30 dkg
tłuszcz	1 łyżka
marchew	1
pietruszka	1
por	1
cebula biała	2
seler	1/2
kapusta	1/2
pomidory	3
mąka	1 łyżka
groch	1 zielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić w drobną kostkę, obrumienić na części tłuszczu, podlać kilkoma łyżkami wody, dusić pod przykryciem. do miękkiego już mięsa dodać pokrojone w słupki warzywa oraz groszek zielony, ugotować. z pozostałego tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, doprawić mięso. na końcu dodać pokrojone w słupki pomidory, przyprawić do smaku.