

Łopatka w sosie



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	800 g
cebula	1 szt
ziele angielskie	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
woda	
mąka	4 łyżki
śmietana słodka	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i kroimy w plastry.

Podsmażamy, dodajemy cebulkę pokrojoną w kostkę i dalej podsmażamy.

Zalewamy wodą, tak aby przykryła mięso, dodajemy pozostałe przyprawy i dusimy do miękkości.

Gdy nasze mięso jest miękkie rozrabiamy mąkę z odrobiną wody i śmietaną i zagęszczamy sos.

Zagotowujemy.