bigos staroświecki



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	
margaryna	1 łyżka
cukier	1 łyżka
mąka	
pieprz	
rosół	1 szklanka
schab pieczony	2 (krojony w kostkę)
jabłko winne	4 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na margarynie zeszklić posiekaną cebulę,wsypać mąkę,chwilę smażyć,dodać mięso,rosół,cukier i ziarna pieprzu.gotować przez 10 min,wymieszać jabłkami pokrojonymi w cieście słupki.chwile jeszcze gotować.podawać z ziemniakami z wody.