

Sos gulaszowy z mączką grzybową i razowcem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag chudego mięsa z łopatki (lub od szynki) ,4 cebule ,2 liście laurowe

4 ziela angielskie ,3 łyżki mączki grzybowej,2 kromki zmielonego suszonego razowca

sól, pieprz mielony, 2 łyżeczki mielonej papryki, Przyprawa do zup Kucharek- w płynie ,4 szklanki wody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić mięso i cebulę w kostkę (jak na gulasz) .Wrzucić do garnka . Dodać ziele angielskie, i liść laurowy , szczyptę soli , pieprzu i mielonej papryki .Zalać wodą i dusić przy uchylonej pokrywie przez godzinę (woda powinna odparowywać) .Dodać mączkę grzybową .Dusić jeszcze przez 30 minut . Doprawić do smaku maggi , pieprzem mielonym i papryką . Zagęścić sos zmielonym suchym razowcem .Zagotować .

Mączkę grzybową robię mieląc w młynku do kawy (elektrycznym) pokruszone kawałki suszonych grzybów .A piętki z razowca i kromki zbyt suchego razowca mielę w maszynce do mięsa i używam do zagęszczania sosów mięsnych (trzeba tylko by się w sosie rozkleił) .