

Sos mięsny



DIANIX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
mąka	do mięsa
ogórek kiszony	1/2 słoiczka
czosnek	4 ząbki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
ziele angielskie	3 sztuki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
olej	do miesa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso płuczemy, kroimy w kostkę. Oprószamy mąką. Wkładamy do woka z rozgrzanym tłuszczem i posiekaną w kostkę 1 cebulą. Podsmażamy, od czasu do czasu mieszając. Dodajemy ziele, liść laurowy, wyciśnięty czosnek. Podlewamy przegotowaną wodą, powyżej wysokości mięsa. Nadal od czasu do czasu mieszamy. Doprawiamy do smaku. 1 łyżkę mąki łączymy z koncentratem pomidorowym, wlewamy trochę naszego wywaru mięsnego, wlewamy ciągle mieszając, zagęszczając sos. Dodajemy pokrojonego ogórka kiszzonego, mieszamy. Chwilę jeszcze gotujemy. Możemy podawać z makaronem.