

## zrazy duszone

**AGA130982**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso wołowe</b>	1/2 kg
<b>JARZYNY</b>	1/2 kg
<b>ziemniaki młode</b>	1 kg
<b>cebule</b>	2 szt
<b>tłuszcz</b>	do smażenia
<b>śmietana</b>	1/2 szklanki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić w cienkie plastry lekko zbić i posolić obsmażyć na tłuszczu razem z cebulą układamy na przemian w rondelku z cienko pokrojonymi jarzynami i ziemniakami w kostkę podlać trochę wodą i doprawić dusić do miękkości przed podaniem wlać śmietanę i nie gotować podawać z kiszoną kapustą