

zrazy duszone

AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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