Potrawka litewska



ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczeń cielęca	200 g
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
bulion wołowy	1/2 szkl
Bułka tarta klasyczna Prymat	1,5 łyżki
ogórek kiszony	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na maśle szklimy cebulę, dodajemy pieczeń i kilka minut podsmażamy.
Posypujemy wszystko bułką tartą i jeszcze chwilę smażymy.
Dodajemy ogórki i bulion i 5 min dusimy, aż sos zgęstnieje.
Podajemy posypane szczypiorkiem.