

Sos mięsny



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	1 kg
marchewka	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
chrzan tarty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe umyć i osuszyć, następnie pokroić w kostkę. W garnku zagotować 2 szklanki wody, wrzucić na nią mięso, liść laurowy, pieprz ziarnisty, ziele angielskie i gotować. Marchewkę i pietruszkę umyć, obrać i pokroić w plasterki lub kostkę. Po półgodzinie gotowania do mięsa dodać warzywa. Sos gotować przez 45 minut, następnie zaprawić zawiesiną z mąki, śmietany i wody, dodać tarty chrzan(może być ze słoika). Sos wymieszać doprawiając do smaku solą i pieprzem.