

Ukraińskie czenachi



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa wołowego	60 dag
cebula	
duża marchewka	1
sól, pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
koncentratu pomidorowego	100 g
czerwonej fasolki z puszki	250 g
mąka ziemniaczna	
mąka pszenna	
tłuszcz do smażenia	
czosnek	
koperek	
rosół	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę. oprószamy solą i pieprzem, podsmażamy. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i smażymy z mięsem, rumieniąc. Podsmażone mięso z cebulą przekładamy do przygotowanego wcześniej rosółu . Na małym ogniu gotujemy do miękkości. Do gotującego się mięsa dodajemy startą na tarce z dużymi oczkami marchew oraz listek laurowy i ziele angielskie. Na koniec dodajemy koncentrat pomidorowy oraz czerwoną fasolę wcześniej odcedzoną. Jeszcze gotujemy chwilę na małym ogniu, a na koniec zagęszczamy mąką ziemniaczaną z pszeną, tak aby powstał gęsty sos pomidorowy. Wlewamy do miseczki, dodajemy przeciśnięty czosnek przez praskę. posypujemy koperkiem i poprawiamy na pikantnie jak kto lubi:)

