

## Mięso w warzywach



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>tłuszcz</b>	2 łyżka
<b>cebula</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	2 szt
<b>seler</b>	1/4 szt
<b>por</b>	1 szt
<b>kapusta włoska</b>	20 dag
<b>fasola szparagowa</b>	10 dag
<b>pomidor</b>	3 szt
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>papryka mielona</b>	do smaku
<b>zielenina</b>	
<b>wieprzowina</b>	30 (łopatka)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w drobną kostkę, obrumienić na tłuszczu, zalać wodą tak, aby ledwie ją pokryła i pod przykryciem dusić. Oczyszczyć i po kroić warzywa (oprócz pomidorów) i po kilkunastu minutach duszenia włożyć do mięsa, dogotować. Pokrojone w kostkę pomidory włożyć do prawie gotowej potrawy, tylko zagotować. Stopić tłuszcz, wymieszać z mąką, zagęścić potrawę. Przyprawić do smaku solą, papryką, posypać zieleniną. Podawać z ziemniakami