

Łopatka duszona z warzywami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
papryka	1/4 sztuka
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
natka pietruszki	1 łyżka
sól	
pieprz	
mąka	1 łyżka
śmietana	1 łyżka
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso porcjujemy, doprawiamy. Warzywa kroimy w drobną kostkę, lub ścieramy na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki łączymy ze sobą i dusimy n niewielkim ogniu około 60 minut (można także zapiec). Kiedy wszystko będzie już miękkie \"podbijamy\" mąką i śmietaną. Doprawiamy do smaku.