

Wołowina w sosie chrzanowym



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1 kilogram
marchewki	3 sztuki
pietruszka	2 sztuki
krem chrzanowy Smak	50 gramów
śmietana 18%	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
bulion	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna
woda	2 szklanki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę pokroić na kawałki (wołowinę można zastąpić mięsem wieprzowym) i zalać 2 szklankami wrzącej wody. Dodać pokrojone w paski lub plasterki warzywa. Włożyć do garnka przyprawy. Gotować na małym ogniu aż do miękkości mięsa. Chrzan wymieszać z bulionem. Otrzymany płyn połączyć z mąką i dodać do mięsa, gotować cały czas mieszając przez 2-3 minuty. Dodać do smaku: sól, cukier i sok z cytryny. Zdjąć z ognia, wymieszać ze śmietaną. Gotowe.