

Wariacja na temat sosu Aurora



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler naciowy	2 łodygi
papryka czerwona	1/8 sztuki
papryka żółta	1/8 sztuki
marchew	1 sztuka
pieczarki	150 gram
cebula	1 sztuka
bazylia świeża	5-6 listków
pomidory	3 sztuki
mięso mielone	500 gram
ketchup łagodny	2 łyżki
olej	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa umyć i osuszyć. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Marchewkę i pieczarki obrać. Seler i marchewkę pokroić w małą kostkę i wrzucić na rozgrzany tłuszcz. Smażyć do zeszklenia.
- KROK 2 W między papryki pokroić w średniej wielkości kostkę i dodać do garnka. Smażyć wszystko około 3-4 minuty.

- KROK 3 Dodać mięso i smażyć do momentu ścięcia mięsa. Pieczarki pokroić w dużą kostkę. Dodać do garnka i smażyć kolejne 3 minuty
- KROK 4 Pomidory pokroić w średniej wielkości kostkę i wrzucić do garnka. Przykryć pokrywką i dusić do miękkości składników czyli jeszcze jakieś 7-10 minut. Doprawić solą i pieprzem oraz posiekanym listkami bazylii. Mąkę wymieszać z $\frac{1}{4}$ szklanki wody oraz ketchupem. Wlać do garnka i zagotować. Po minucie zdjąć z ognia. Smacznego!