

Cielęce kotleciki duszone z marchewką.



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso cielęce bez kości	400 gram
marchewka	500 gram
sól	do smaku
olej	
bulion	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso myjemy , tniemy na małe kotleciki , przyprawiamy , obsmażamy z obu stron. Marchewkę ścieramy na tartce, dodajemy do kotletów, podlewamy bulionem, przyprawiamy dusimy 40 minut.