

## Sos z mięsa wołowego



### ANECIK1980



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso wołowe /jak na bitki/</b>	80 dag
<b>pieczarki</b>	50 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>seler</b>	1 kawałek
<b>Bulion grzybowy</b>	1 kostka
<b>sól, pieprz</b>	
<b>smietana 18%</b>	200 ml
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>koperek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko kroimy na plastry i delikatnie rozbijamy, pieczarki podsmażamy na maśle do odparowania wody, cebulke podsmażamy na rumiano. Do garnka wkładamy mięso, pietruszkę, marchewką, selera, pieczarki, bulion. Gotujemy aż mięso będzie miękkie. Wyjmujemy marchewkę, kroimy w kostkę i ponownie wkładamy ją do sosu. Mąkę rozrabiamy w małej ilości wody i zaprawiamy sos, dodajemy śmietanę, sól, pieprz. Na koniec posypujemy koperkiem. Sos świetnie smakuje z podsmażonymi kopytkami.