# Sos z mięsa wołowego

**ANECIK1980**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

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

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko kroimy na plastry i delikatnie rozbijamy, pieczraki 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, dodjamey śmietanę, sól, pieprz. Na koniec posypujemy koperkiem.Sos świetnie smakuje z podsmażonymi kopytkami.