Cielecina z sosem



MYSIUNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	50 dag
cebule	2
mąka	4 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
margaryna	3 łyżki
pieprz	
sól	
śmietana 30%	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso kroimy na zgrabne kawalki, w garnku topimy margaryne, na gorący tłuszcz kładziemy kawałki cielęciny dokładnie opruszone w mące, podsmażymy ok 3 minuty na każdej ze stron. Zalewamy wodą i dodajemy przytprawy, gotujemy. gdy miesko staje sie juz miękkie dodajemy cebule pokrojone w piórka, na sam koniec dodajemy śmietane.