

## Sztuka mięsa



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szponder</b>	1,50 kg
<b>ziele angielskie</b>	
<b>cebula</b>	
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek z kapustą

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, podzielić na kawałki, zalać wrzącą wodą, posolić i gotować.

Gdy mięso jest na pół ugotowane, dodać warzywa, przyprawy, zrumienioną na płycie cebulę i dogotować.

Mięso ugotowane wyjąć, przestudzić, wyporcjować bez kości.

Rosół przecedzić i przygotować na nim sos.

Jarzyzny z rosółu pokrajać i dodawać do sztuki mięsa.