

Wołowina w sosie do obiadu



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	40 dag
mąka	
margaryna	3 łyżki
pieprz i sól	
przyprawa do potraw	
cebula	2
śmietana 30%	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wołowinę kroimy w zgrabne kwadraciki, obtaczamy w mące i układamy na rozgrzanej margarynie, lekko obsmażamy po obydwu stronach. Zalewamy wodą, wrzucamy ziele, liść i pieprz i gotujemy. gdy mięso jest już miękkie doprawiamy do smaku, i wrzucamy cebulę pokrojoną w piórka. Dajemy śmietanę samą lub jeśli ktoś woli gęstsze, zaprawianą mąką. Po zagotowaniu można podawać