

Sos mięsny inaczej



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Grill przyprawa klasyczna Prymat

szynka wieprzowa	1 kg
mąka	2 łyżki
woda	125 ml
cebula	1
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę kroimy w cienkie plasterki .Cebule w pióra i podsmażamy ją na odrobinie oleju.Mięso marynujemy w przygotowanej marynacie wg przepisu na opakowaniu .Gdy mięso przesiąknie marynatą po około 1 godzinie wsypujemy do cebulki .Smażymy do miękkości mięsa.Podlewamy wodą .Zagęszczamy mąką .Gotujemy jeszcze chwilę .Podajemy do ziemniaczków.