

Brukselka z cieleciną



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	30 dag
pory	2 sztuki
masło	3 łyżki
piwo	1 szklanka
koperek	3 łyżki
cielęcina bez kości	30 z udźca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brukselke kroimy w plasterki , pory białe części kroimy na piórka . Mieso kroimy w kostkę . Rozgrzewamy masło i wrzucamy pory i brukselke i dusimy. Dodajemy mięso i dusimy dalej . Podlewamy piwem , PRZYPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM . Dusimy nadal do miękkości . Gotowe danie posypujemy koperkiem , podajemy z ziemniakami lub pieczywem .