Wołowina w sosie majerankowym

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wołowina	1 kg
majeranek	1 łyżka
cebula	2-3 sztuki
śmietana	1/2 szklanki
mąka	1 łyżka
tłuszcz	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na paski. Przyprawić je do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Cebulę po obraniu posiekać w drobną kosteczkę, zeszklić ją na rozgrzanym na patelni tłuszczu. Dołożyć mięso, wlać 600 ml wody i poddusić na małym ogniu do miękkości. Mąkę rozmieszać z wodą i śmietaną, zawiesinę wlać do sosu z mięsem i gotować jeszcze 5- 10 minut.