

duszone miesko



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
mąka	1 łyżeczka
śmietana	0,5 szkl
karkówka	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mieso kroimy w kostke i podsmazamy na oleju,gdy puscil sok dodajemy posiekana cebulke i smazymy.podlewamy szklanka wody z pol łyżeczki przyprawy.przykrywamy pokrywka i dusimy na malym ogniu.co jakis czas uzupełniamy sos woda z przyprawa.gdy mieso bedzie miakkie,dodajemy wymieszana łyżke maki ze smietana.mieszamy.