



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Mięso w sosie śmietanowym

Fajne delikatne

Składniki:

- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 2 g
- mąka , 2 g
- śmietana, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- mięso, 80 g

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić, opłukać i pokroić w plastry, posolić, otoczyćw mące i podsmażyć. Dodać przyprawy, parę łyżek bulionu lub wody z rozpuszczoną kostką maggi i dusić. Pod koniec duszeniadodać śmietanę. Podawać z surówką lub warzywami gotowanymi.

