

Kasza gryczana z sosem i mięsem



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **539** Ocena: **7389**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 500 g. mięsa drobiowego
- 3 ząbki czosnku
- 5 małych cebulek
- 2 liście laurowe, 3 ziela angielskie
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka
- Sól morską
- 1 łyżka przyprawy rosółowej
- sos;
- szklanka śmietany 18 lub 12%
- dwie łyżki mąki
- zimna woda

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w średnią kostkę, zalewamy wodą, w takiej ilości aby go przykryła. Dodajemy pokrojoną cebulkę, wciśnięte ząbki czosnku, przyprawy. W razie konieczności podczas gotowania należy dolać więcej wody.
Dusimy pod przykryciem.
Z mąki, śmietany i wody robimy sos. Mieszanekę na sos wlewamy na gotujące mięso.
Podgrzewamy jeszcze przez chwilę.
Podajemy z kaszą gryczaną.

Polecam i smacznego.

Twoje notatki do przepisu: