

ozory w śmietanie

Autor: **gosia3**Przepisów: **1** Ocena: **2**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ozory wieprzowe , cebula, śmietana , mąka

Sposób przygotowania:

- 1 ugotować ozory w wywarze warzywnym lub kostkach drobiowa + wołowa , można to zrobić dzień wcześniej np. wieczorem
- 2 cebule kroimy w piórka i dusimy na dowolnym tłuszczu , w rum czasie obieramy ozory i kroimy w plastry
- 3 do uduszonej cebuli dodajemy pokrojone ,ozory , jeżeli mamy gęstą śmietaną to wlewamy i dusimy jeszcze 15 minut .Jeżeli śmietana jest bardzo płynna przed jej dodaniem oprószamy ozory mąką i chwilę podsmażamy a następnie dodajemy śmietaną

Twoje notatki do przepisu: