

Potrawka z mięsa z rosółu

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7519**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso wołowe z rosółu
- 3 łodygi selera naciowego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2l rosółu
- 1 łyżeczka ostrej czerwonej papryki w proszku
- sól, pieprz
- kubeczek śmietany
- listek laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wołowe oddzielić od kości i rozdrobnić na mniejsze kawałki.
- 2 Posiekać cebulę, rozgnieść czosnek, zetrzeć na grubej tarce marchew i pietruszkę, a seler naciowy pokroić na małe kawałki. Wszystkie warzywa przełożyć na patelnię, wlać odrobinę oleju i dusić pod przykryciem kilka minut, a następnie dodać mięso ,wlać rosół. ,dodać paprykę i liść laurowy. Przykryć i dusić do miękkości warzyw.Doprawić solą i pieprzem.
- 3 Śmietanę rozbełtać z niewielką ilością sosu i wlać do potrawki. Wymieszać i podać z ryżem, lub jak kto woli z kaszą lub ziemniakami. Jako dodatek do dania dałam ogórki po żydowsku. Potrawka wyszła bardzo smaczna. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: