

Smazonka z łopatki

Autor: **Ewus71**Przepisów: **152** Ocena: **4290**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- -1,5 kg łopatki
- -1 kg cebuli
- -1 łyżka majeranki
- -20 dkg margaryny
- -sól
- pieprz
- -delikat do mięs

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Mięso, kroimy w kostkę, cebulę w krążki, półplasterki, margarynę (10 dkg), rozgrzewamy na patelni i wrzucamy mięso, dusimy do miękkości pod przykryciem, dodać przyprawy (mięso na patelni doprawić solą, pieprzem, delikatem do mięs, majerankiem)

Do garnka wlać 1/2 szklanki wody, wrzucić

1 kostkę rosołową, 10 dkg margaryny, cebulkę i dusić do miękkości. Następnie do cebulki dodać miękkie mięso i wymieszać (jeśli trzeba doprawić do smaku)

Podajemy z chlebem

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: