
Sos mięsny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3740 razy.

10 dag mięsa surowego,

5 dag kiełbasy,

1 cebula (5 dag),

1 łyżka oleju,

1 łyżka masła,

1/3 szklanki ketchupu,

pieprz, sól,

liść laurowy

Mięso i kiełbasę posiekać bardzo drobno lub zemleć . Cebulę drobno posiekać , przesmażyć na oleju z masłem, lekko rumieniąc. Dodać mięso i kiełbasę, przesmażyć razem mieszając ok. 5 min. Wlać 3/4 szklanki wody, dodać ketchup, pieprz i liść laurowy, gotować pod przykryciem ok. 45 min na małym ogniu. Pod koniec gotowania zagęścić sos, gotując bez przykrycia i posolić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>