

# Mięso duszone z cebulą

Autor: **asia67**Przepisów: **415** Ocena: **5897**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- łopatka wp 1 kg
- cebule 2-3 szt
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

1. mięso umyć, jeśli jest jakiś kawałek tłuszczu, to odkroić, drobno pokroić i wytopić na suchej patelni, na wytopiony tłuszcz włożyć pokrojone mięso (mieso podmażyć w dwóch partiach), mocno podsmazyć,
2. mięso przełożyć do rondla, podlać gorącą wodą, posolic, dusić na małym ogniu, gdy mieso zmieknie dodać pokrojoną w plastry cebulę, dusić do miękkości, doprawić solą i pieprzem,

smacznego

## Twoje notatki do przepisu: