

Cebula do mięsa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Do mięs smażonych i pieczeni.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 cebule -
- olej do smażenia -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obieramy i kroimy w ósemki cebule. Rozgrzewamy olej , obsmażamy cebulę i wlewamy trochę wody. Przykrywamy, zmniejszamy ogień. Dusimy ok.7 mniut, odkrywamy, odparowujemy i solimy.

