

Anghemacht de miel

Anghemacht de miel

Ingrediente :

500 g carne de miel, 1 lg unt, 1 lg faina, 1 lamiie, sare, 1 lingurita concentrat pentru supa de legume

Preparare :

Se spala carnea si se pune la fiert in apa cu concentratul de supa de legume. Cind este fiarta, se scoate carnea si se pastreaza 2-3 cani de zeama. Se prajeste la foc mic faina in unt. Se adauga 2 cani de zeama si se fierbe pina cind sosul se ingroasa putin. Se adauga carnea fiarta portionata, 1-2 felii de lamiie, sare si se mai lasa citeva minute pe foc. Este foarte gustos cu cartofi natur sau orez.