



Wołowina w sosie śmietanowym na grzance

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **5**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj sos. W misce wymieszaj mleko, mąkę, sól i pieprz, aż masa będzie gładka.

Krok 2

W dużym garnku roztop masło na średnim ogniu. Stopniowo dodawaj sos, mieszając, aż zgęstnieje. Dodaj suszoną wołowinę i gotuj, mieszając, przez około 5 minut, aż całość będzie dobrze podgrzana.

Krok 3

Przygotowanym sosem polej kromki chleba i podawaj na ciepło. Smacznego!

Składniki:

½ szklanki masła Łaciate

340 g suszonej wołowiny

16 kromek chleba tostowego

Sos:

5 szklanek mleka UHT Łaciate 3,2%

¾ szklanki mąki uniwersalnej

½ łyżeczki soli

¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu