Košytė su jautiena



Gaminimas

Mėsytę dėkite į verdantį vandenį, kai užverda nupilkite, nuplaukite mėsą. Vėl keičiame švarų vandenį ir mėsą dedame. Mėsa užverda maždaug per 40 min. Po 10 min dėkite morką, bulvytes po kelių minučių įdėkite brokolį.
Smulkintuvu susmulkinau košytę.
Mažytis liko labai patenkintas.
Skanaus!:)
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	Kitchen me šviežios sausai brandintos jautienos Black angus
1 vnt.	morkos
2 vnt.	bulvės
50 g	brokolio
griežinėlis	poro

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/kosyte-su-jautiena.htm?tpl=pdf