

Carne de miel cu stevie

Ingrediente

*1 kg stevie
1 kg carne de miel
2 linguri de unt
1 lingura de bulion
1 lingura de faina*

Preparare

Cureti 1 kg costita de miel si o tai bucati, pe care le aoresti in unt cald. Acoperi cu apa calda cand carnea s-a rumenit usor si fierbi la foc mic. Speli stevia cu multa apa rece, o cureti de nervurile tari si o clocotesti in apa cu sare cinci minute. O scoti si o toci marunt, apoi o pui peste carne. Adaugi o cana de apa calda in care ai desfacut o lingura de bulion si o lingurita de faina, sarezi dupa gust si fierbi mancarea la foc mic. Scazi la cuptor si servesti mancarea calda.