



Wywar wołowy

 4 porcje

 56 minut

Składniki

- 200 g wołowiny, pokrojonej w kostkę
- 100 g chudych kawałków wieprzowiny
- 120 g białek jaj
- 4 g pieprzu
- 1 g tymianku
- 1 g liści laurowych
- 800 ml wody
- 4 g soli

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.