

Aksamitna szynka cytrynowa

GOSIA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	0,5 kg
sól	do smaku
śmietana 12%	3 łyżki
cebula	3 szt
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
chili	do smaku
olej	do smaku
cytryny	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulki pokroić w talarki, podsmażyć na patelni na oleju. Mięso pokroić w średniej wielkości plastry, rozbić tłuczkiem, posypać odrobiną chili i posolić. Następnie poddusić razem z wcześniej usmażoną cebulą w głębokim garnku. W czasie duszenia dodać liścia laurowego, kilka ziarenek ziela angielskiego i trzy łyżki śmietany. Pod koniec duszenia wcisnąć do garnka połowę soku z cytryny (bez pestek). W ten sposób powstanie pyszny sok cytrynowy. Podawać z ryżem lub ziemniakami. Smacznego!