

Bitki wieprzowe w sosie własnym



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
cebula biała	1 średnia
papryka mielona	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
smalec	
mąka pszenna	
śmietana słodka	50 ml
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziele angielskie	2-3 szt.
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić w plastry grubości 2 cm. Lekko ubić tłuczkiem, pokroić w mniejsze kawałki i usmażyć na rumiano na smalcu. Obsmażone kawałki przekładać do garnka. Do mięsa dodać posiekaną cebulę, łyżeczkę papryki, nieco soli oraz liść laurowy i ziele angielskie. Zalać całość wrzącą wodą i dusić do miękkości.

Kiedy mięso jest miękkie wyjąć liść laurowy i ziele angielskie - dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, doprawić sos pieprzem i na koniec zagęścić mąką rozprowadzoną w niewielkiej ilości chłodnej wody. Zagotować stale mieszając. Zagęszczony sos zabielić słodką śmietanką i ew. dosolić do smaku.

Podawać z ziemniakami, kluskami, makaronem lub dowolną kaszą.