

Bitki z pieczarkami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	1 kg
kostka pieczeniowa	2 sztuki
pieczarki	300 gram
mąka	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w plastry i rozbijamy lekko tłuczkiem. Obsypujemy mąką i obsmażamy na oleju. Zalewamy szklanką gorącej wody i wkładamy kostki pieczeniowe. Pieczarki płuczemy i obieramy. Kroimy w dość duże kawałki, ja podzieliłam na cztery. Pieczarki wkładamy do mięsa i uzupełniamy odparowany sos. Dusimy pod przykryciem aż mięso będzie miękkie.