

Duszona łopatka z prawdziwkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

łopatka wieprzowa	400 gramów
cukier palmowy	1 łyżka
olej rzepakowy	1 łyżka
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
bulion wołowy	1 litr
liście laurowe Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
prawdziwki	300 gramów
lubczyk suszony Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony XXL	1 łyżeczka
czosneku granulowany Prymat	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
woda zimna	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry mięsa smażymy. Do oleju dodajemy cukier palmowy. Później grzyby z posiekaną cebulą i rozgniecionym czosnkiem.

Następnie zalewamy gorącym bulionem i dusimy godzinę na wolnym ogniu. Po tym czasie dodajemy ziemniaki, dusimy 30 min razem z przyprawami.

Mąkę mieszamy z zimną wodą, dodajemy do potrawy, mieszamy i zagotowujemy.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

