

## Pęczak gotowany z wieprzowiną

**DARIA899**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kasza</b>	45dag
<b>wieprzowina</b>	40dag
<b>cebula</b>	15dag
<b>tłuszcz</b>	4dag
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>natka pietruszki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłustą wieprzowinę pokroić na małe kawałki i smażyć z cebulą do zrumienienia. Kaszę namoczyć w zimnej wodzie na 2godz ,dobrze wypłukać ,osączyć .Mięso z cebulą włożyć do rondla ,wlać 3\|4l wody ,zagotować ,posolić ,posypać pieprzem,wsypać kasze i ugotować na bardzo małym ogniu do miękkości .Potrawę posypać posiekaną natką pietruszki .Podawac z sosem grzybowym lub cebulowym .