

Suropieki



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

łopatka wieprzowa	600 gramów
mąka	3 łyżki
sól	1 szczypta
tłuszcz do smażenia	1 sztuka
pieczarki	1 gramów
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
selery	1 sztuka
cebulka	1 sztuka
śliwki suszone	5 sztuk
piwo jasne	0.25 szklanki
śmietana	0.5 szklanki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
sól do smaku	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy na dość cienkie kawałki, obsypujemy solą i obtaczamy w mące. Smażymy na tłuszczu.

Sos: Śliwki i rodzynki moczymy w ciepłej wodzie. Pieczarki i cebulę obieramy, kroimy w plastry i obsmażamy na patelni. Marchew, pietruszkę, selera i buraka ścieramy na tarce o dużych oczkach i dusimy dodając trochę tłuszczu. Następnie do warzyw dolewamy piwo i koncentrat rozprowadzony w śmietanie, a potem dodajemy pieczarki z cebulą oraz odsączone śliwki z rodzynkami i zioła. Do sosu wkładamy usmażone mięso i dusimy całość 20-30 minut mieszając od czasu do czasu (warzywa łatwo się przypalają). Mięso wyjmujemy z garnka, a sos przecieramy przez sito. Mięso polewamy sosem i podajemy z grzankami z bułki posmarowanej masłem, podsmażonej na suchej patelni.

