

Szynka w sosie



ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	50 dkg
cebula	0,5 szt
smalec	0,5 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięsko kroimy na mniejsze kawałki. Podsmażamy na rozgrzanym smalcu razem z pokrojoną cebulką. Dolewamy 2 szkl wody i doprowadzamy do wrzenia. Następnie dodajemy liście laurowe i ziele angielskie oraz przyprawy. Wszystko dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości. Na koniec zagęszczamy mąką i doprawiamy do smaku.