

Wieprzowina na szybko



AGNIESZKA52



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula biała	2 sztuki
czosnek	3 zębki
sól	
ziemniaki ugotowane	0,5 kg
sos do pieczenia jasny	1 sztuka
masło do smażenia	3 łyżki
sałatka z kapusty czerwonej	
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kroimy mięso w kostkę i podsmażamy na maśle około 10 minut. Kroimy cebulę i czosnek w kostkę. Do podsmażonego mięsa dodajemy przyprawę curry ziele angielskie liść laurowy sól pieprz i czosnek. Dalej dusimy pod przykryciem dodając szklankę wody. Gotujemy ziemniaki.
- KROK 2** Jeżeli mięso jest już miękkie dodajemy cebulę. Przygotowujemy sos pieczeniowy według przepisu i dodajemy ciągle mieszając. Gotujemy całość około 5 minut .

KROK 3 Ziemniaki układamy na talerz na to nakładamy wieprzowinę i sałatkę z kapusty czerwonej.

Smacznego!!!