

Wieprzowina z patelni



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wieprzownia	1 kg
czosnek	1 ząbek
oliwa	2-3 łyżki
chrzan tarty	2-3 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
wino	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić w kostkę(można je obgotować, ale nie trzeba, ponieważ będzie mało aromatyczne) i usmażyć na patelni, na rozgrzanej oliwie. Dodać do niego chrzan, roztarty czosnek, ziele, liść i pieprz. Następnie podać winem, doprawić do smaku sol,i pieprzem i przyprawą do mięs. Pod koniec smażenia oprószyć solą.