

Wieprzowina z pieczarkami

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości	75 dag
cebula	2 szt
pieczarki	25 dag
przyprawa do mięsa wieprzowego	2 łyżeczki
olej	3 łyżki
masło	2 łyżki
sól	1 szczypta
bulion warzywny	1 kostka
estragon	1 łyżeczka
pieprz czarny mielony	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć, obrumienić na oleju i przełożyć do garnka. Cebule obrać, pokroić, zrumienić na oleju pozostałym ze smażenia mięsa i dodać do mięsa. Wsypać przyprawę do mięsa wieprzowego Prymat, estragon, wlać bulion i dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Pieczarki oczyścić, opłukać, osączyć, pokroić i dodać do mięsa po 30 min. duszenia. Gdy mięso będzie zupełnie miękkie, dodać masło i dusić jeszcze 5-10 min.. Przed podaniem pokroić na porcje. Podawać z kluskami kładzionymi lub kopytkami.