

## Wieprzowina z porami

### PARYSEK10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wieprzowina</b>	40 dag
<b>mąka</b>	
<b>marchewki</b>	2
<b>pomidor</b>	1
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>pory biała część</b>	2
<b>bulion</b>	1,5 szklanki
<b>olej</b>	
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić, oprószyć mąką, podsmażyć na oleju. Zalać bulionem, dodać pokrojoną marchewkę i pomidora, dusić, aż będą miękkie. Pory dokładnie umyć, pokroić ukośnie na 1 cm kawałki. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić pory, dusić pod przykryciem na małym ogniu. Wymieszać z mięsem, przyprawić, posypać posiekany czosnek.