

Pieczeń



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej do smażenia	1/5 szklanki
mała główka czosnku	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku
wieprzowina	1/2 (szynka lub karkówka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i wyporcjować (plastry grubości 1,5 cm.), lekko osolić i usmażyć na oleju z obu stron na rumiano. Podlać wodą i dusić ok. 50 minut. Dodać pokrojony w cienkie plasterki czosnek, sos sojowy i pieprz do smaku i dusić aż do odparowania wody.