

Wieprzowina w kawie



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wieprzowina	1/2 kg
cebula	3 szt.
czosnek	główka
masło	10 dkg
mąka	1 łyż.
Majeranek suszony Prymat	
sól, pieprz	
kawa	1/2 szkl. (mocna, naturalna)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w dużą kostkę.
Cebulę i czosnek drobno siekamy,
W garnku rozgrzewamy masło i na nim rumienimy mięso, dodajemy czosnek i cebulę,
Zalewamy to 1/2 szklanki przygotowanej kawy i tak dusimy ok. 30-40 minut
doprawiamy solą, pieprzem i ziołami.
Starannie rozrabiamy mąkę z mlekiem i dodajemy do mięsa, teraz trzeba tylko zagotować.
podawać z ryżem lub kaszą.