

Łopatka na cebulce



EWASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	40 dag
cebula	2 sztuki
sól	
pieprz	
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na kotleciki, doprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć mięso na rumiano. Mięso wyjąć i na tłuszczu z mięsa usmażyć pokrojoną cebulę. Następnie ponownie włożyć mięso, podlać wodę i doprawić. Dusić do miękkości.