Wieprzowina z piwem

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	60 dag
piwo	1 szklanka
kminek Prymat	1 łyżka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
smalec	1 łyżka
chleb czerstwy	2 tarty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić w cienkie paski, zrumienić na tłuszczu i przełożyć do garnka. Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na tłuszczu po smażeniu mięsa, dodać do mięsa razem z kminkiem, pieprzem i solą. Podlać piwem, a jeśli trzeba wodą i dusić aż mięso będzie miękkie. Posypać chlebem i dusić jeszcze przez 3-5 min. Podawać z ziemniakami i kapustą.