Zrazy wieprzowe w pikantnym sosie

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	6 kawałków
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
mąka	1 łyżka
cebula	3 szt
smalec	2 łyżki
pasta pomidorowa	2 łyżki
sól	1 szczypta
biały ocet winny	0,5 szklanki
cukier	1 szczypta
ziarena kolendry	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata: ½ szklanki białego octu winnego, 1 cebula pokrojona w kostkę, ½ łyżeczki ziaren kolendry, 5 ziaren ziela angielskiego Prymat, 2 listki laurowe Prymat, szczypta ostrej papryki Prymat, po 1 łyżeczce soli i cukru. Składniki marynaty zagotować i przestudzić. Mięso zbić tłuczkiem, zalać marynatą i zostawić na 24 godz. w lodówce. Następnie osączyć z marynaty, obtoczyć w mące, obrumienić na smalcu z obu stron i przełożyć do rondla. Na pozostałym na patelni tłuszczu zeszklić cebulę, wsypać zioła i dodać do mięsa. Doprawić papryką, wlać połowę przecedzonej marynaty i dusić na małym ogniu około 1 godz. Podczas duszenia dolać resztę marynaty. Podawać z ryżem lub makaronem.