

Pieczeń wieprzowa



ANNA199



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1 kg
tłuszcz do smażenia	
sól, pieprz, czosnek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ponacinać, boczek pokroić w słupki i włożyć w nacięcia. Następnie posolić, posypać pieprzem i natrzeć czosnkiem. Tak przygotowane mięso opiec na tłuszczu. Potem podlać wodą i dusić. Kiedy już jest miękkie pokroić w plastry i ułożyć na półmisku, polać sosem z mięsa. Można podawać także na zimno.