

szynka gotowana z musem jarzynowym



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	0,5 kg
marchew	1 na mus
cebula biała	1
czosnek	1 ząbek
seler	0,5
pietruszka	1
pomidory	3
pietruszka zielona	
sól, pieprz	
masło	
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka włożyć włoszczyznę, wrzucić mięso (w całości) , przyprawić i gotować ok 1godziny. Ugotowane mięso można podsmażyć chwilkę na patelni bądź grillu. Mus jarzynowy: Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać drobno, smażyć na masełku, jak cebulka się zarumieni dodać startą na grubych oczkach marchew, pietruszkę, seler, pokrojone w kostkę pomidory, przyprawić, smażyć ok 5 minut, zalać wodą i dusić ok 15 minut. Jak warzywa zmiękną można zmiksować jarzyny bądź przetrzeć przez sitko, bądź podawać w całości. na koniec dodać posiekaną pietruszkę.