

Wieprzowina z gruszką



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszka	1 szt
sól	do smaku
olej do smażenia	
pieprz kolorowy	mielony do smaku
orzechy włoskie	2 łyżki
schab	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso lekko rozbić tłuczkiem, przyprawić solą i pieprzem. Gruszkę obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić na ćwiartki. Każdy plaster mięsa posypać orzechami, ułożyć na nim ćwiartkę gruszki i spiąć wykałaczkami. Obsmażyć ze wszystkich stron na oleju na złoty kolor, podlać 1/2 szklanki wody i dusić pod przykryciem do miękkości. W razie potrzeby uzupełniać płyn. Przed podaniem usunąć wykałaczki.