

Wieprzowina z limonką



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina

limonki

imbir

pomidor

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 90 dag wieprzowiny pokrojonej w kostkę, 2 łyżki mąki, 1/4 szklanki oliwy z oliwek, 1 łyżka startego imbiru, 2 średnie cebule pokrojone w plasterki, 1 posiekany mały pomidor, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, pół szklanki soku z limonek, 2 szklanki bulionu z kurczaka, 2 łyżeczki ostrego sosu z papryki Habanero, opcjonalnie 2 łyżki majonezu, ćwiartki limonek do ozdoby, natka pietruszki do ozdoby.

SPOSÓB WYKONANIA: Mięso obtoczyć w mące. Smażyć wraz z imbirem przez 3 minuty. Dodać cebulę, pomidora i natkę. Dusić aż cebula zmięknie. Dodać sok z limonek, bulion i ostry sos. Zagotować. Zmniejszyć ogień i dusić bez przykrycia przez godzinę. Od czasu do czasu zamieszać. Jeśli dodajemy majonez to wmieszać go przed samym podaniem. Mięso podawać przybrane kawałkami limonek i natką.