

Ozorki w sosie śliwkowym



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ozorki wieprzowe	3 szt
cebula	0,5 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
suszone śliwki	3-4 szt
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	kilka ziaren
natka z selera	1-2 liście
liście pora	2-3 szt
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ozorki oczyścić odciąć ślinianki i obgotować ok 15 min, odlać pierwszą wodę .

Zalać wrzątkiem, dodać cebulę, pieprz i vegetę i gotować do miękkości .. wyjąć z wywaru zdjąć skórkę i pokroić w plastry..

Wywar przecedzić dodać namoczone wcześniej i pokrojone na drobno śliwki pogotować ok 10 min.. po czym zmiksować blenderem.. Dodać pokrojone ozorki i posiekany por i seler..

Dusić jeszcze ok 15 min pod przykryciem. a w międzyczasie przygotować z masła i mąki rumianą zasmażkę..

dodać do niej trochę wywaru.. dobrze wymieszać i wlać do ozorków..

Podawać z kaszą jęczmienną i dowolną surówką.. lub mizerią.