

Szynka duszonach w porach z pieczarkami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso od szynki	80 dkg
por (białe części)	2 sztuki
pieczarki	30 dkg
kostka mięsna	1 sztuka
kucharek, pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso od szynki myjemy, osuszamy, kroimy w kostkę. Nacieramy pieprzem i kucharkiem. Podpiekamy na gorącym tłuszczu. Przekładamy do innej patelni, zalewamy wodą i dusimy. Osobno dusimy pieczarki. Dodajemy je do mięsa. Porę myjemy, kroimy w półkrążki i również dodajemy do mięska wraz z kostką rosółową. Kiedy mięso będzie miękkie doprawiamy i zatrzepujemy mąką.