

Szynka wieprzowa w sosie pieczarkowym



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	500 g
pieczarki	7 szt.
cebula biała	1 szt.
ząbek czosnku	
masło	1 plaster
olej rzepakowy do smażenia	
sos sojowy	
mąka	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	
cząber	
tymianek	
Papryka ostra mielona Prymat	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Propozycja na delikatną, miękką i bardzo soczystą szynkę wieprzową skąpaną w pieczarkowym sosie z dodatkiem ziół i nutką ostrej papryki.

PRZYGOTOWANIE:

- Oczyszczoną szynkę pokroić na plastry, delikatnie rozbić i smażyć z obu stron na oleju rzepakowym, a następnie zalać zimną wodą i zagotować.
- Pokrojoną cebulkę zeszklić na maśle, dodać pokrojone pieczarki i smażyć razem do momentu odparowania wody z grzybów. Na koniec smażenia dodać drobno pokrojony czosnek.
- Zawartość patelni przełożyć do gotującego się mięsa, dodać majeranek, cząber, szczyptę ostrej papryki oraz tymianek i dusić na małym ogniu do momentu uzyskania miękkości przez szynkę (około 1,5 godziny).
- Na koniec całość doprawić sosem sojowym, solą, pieprzem i zagęścić zasmażką z mąki.

Życzę smacznego! :)