

Bitki wieprzowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól

pieprz

cebula 2 szt

tłuszcz do smażenia

mąka do panierki

natka pietruszki pokrojona

wieprzowina 1 (bez kości)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, każdy kawałek dobrze rozbić, następnie posolić, obtoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Cebulę obrać, pokroić w plastry i usmażyć na części tłuszczu.

Bitki ułożyć w rondlu, dodać cebulę, podlać niewielką ilością gorącej wody, dodać sól i pieprz i dusić do miękkości.

Na końcu dodać natkę pietruszki.