

Cebulowo-czosnkowe mięso wieprzowe



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	1 kg
olej	do smażenia
czosnek	4 ząbki
cebula	2 sztuki
kminek	
natka pietruszki	2 łyżki
mąka	1 łyżka
śmietana	1 łyżka
bulion warzywny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso porcjujemy. Cebulę siekamy, czosnek miażdżymy. Nacieramy nimi i olejem osuszone mięso. Smażymy na rozgrzanym oleju. Posypujemy kminkiem, solą, pod koniec dodajemy natkę pietruszki, podlewamy bulionem i zaprawiamy mąką i śmietaną.