

Łopatka wieprzowa duszona z warzywami



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	600 g
marchew	2 szt
cebula	1 szt
por	0,5 szt
czosnek	1 ząbek
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchew i cebulę pokroić w kostkę, pora w pół kółka.
2. Mięso dokładnie umyć, pokroić w kawałki, wrzucić do garnka, zalać wodą.
3. Gotować przez 20 min, zszumować.
4. Dodać pokrojone warzywa + przeciśnięty ząbek czosnku.
5. Dodać kostkę bulionową, tymianek, majeranek, sól, pieprz do smaku.
6. Dotować jeszcze 60 min.