

Wieprzowina duszona i kapusta gotowana w mleku



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	500 gr
bulion	1 szkl
cebula	1 szt
pieczarki	5-6 szt
przyprawa gyros	do smaku
rozmaryn	szczypta
tłuszcz do smażenia	
sos pieczeniowy	1 op
kapusta biała	0,5 główki
woda	2 szkl
mleko	2 szkl
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso poporcjować, obsmażyć z obu stron włożyć do naczynia w którym będziemy je dusić. Na tym samym tłuszczu przyrumienić cebulkę i wyłożyć na mięso. Posypać przyprawami i podlać bulionem. Dusić pod przykryciem ok 20 min, po tym czasie dodać pokrojone na plasterki pieczarki i dusić dalej do miękkości. Na koniec dodać sos pieczeniowy rozrobiony w szklance wody. W międzyczasie przygotować też kapustę. Przeciąć wzdłuż głąba na 3 równe części ułożyć w garnku, podlać 2 szklankami wody. Gotować ok 10 min potem dodać mleko, posolić i gotować do miękkości. Podawać w całości z duszonym mięsem polaną sosem z pieczarkami.