

Pieczeń wieprzowa z grzybami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka wieprzowa	0,5 kg
cebula biała	2 szt
smalec	1 łyżka
śmietana	150 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki
borowiki	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso lekko obrumienić na smalcu, włożyć do rondla, dodać pozostały tłuszcz, pokrojoną w kostkę cebulę i umyte i drobno poszatkowane grzyby, oprószyć solą i pieprzem, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Do miękkiego mięsa dodać śmietaną, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Mięso pokroić, wyłożyć na półmisek, obłożyć grzybami, połączyć sosem, obsypać zieleniną.