

sznycle duszone z szynka



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec	40 dag
szynka	20 dag
słonina	50 g
masło	1 łyżka
marchewka	1 szt
seler	1\2 szt
pietruszka	1 szt
cebula biała	1 szt
Wywar:	250 ml
białe wino	250 ml
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyc oczyszczyć poszatkować i uduśić z masłem. Mieso umyc wykroić 8 sznycel, lekko je rozgnieść posypać solą i pieprzem. obrumienić na posiekanej wytopionej słoninie. Układać w rondlu warstwami sznycle, pokrojona na plastry szynka i warzywa. Wlać wywar, wino, doprawić solą i pieprzem, dusić pod przykryciem 25 minut.