

Wieprzowina duszona z warzywami



NERO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	1 kg
macrheuka	300 g
cebula	400 g
olej	4 łyżki
masło	2 łyżki
rozmaryn	1 łyżka
bulion	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukane mięso posypać pieprzem i solą . Natrzeć rozmarynem i podsmażyć na 3 łyżkach rozgrzanego oleju . Zalać bulionem i dusić 50 min . Obrac cebule , umyć i pokroić na ćwiartki . Umyć i obrać marchew . Pozostały olej wraz z masłem rozgrzać a następnie podsmażyć cebulę , potem marchew . Warzywa wrzucić do duszonego mięsa . Mięso pokroić w plastry . Warzywa doprawić do smaku solą , pieprzem i sokiem z cytryny