Sos pieczeniowy

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek wieprzowy	40 dag
lub mięso od szynki	
rosół - może być instant	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wieprzowe karczek lub od szynki myjemy i dokładnie osuszamy.
Kroimy na równe 4 plastry.
Posypujemy solą, pieprzem smarujemy sosem sojowo grzybowym zmieszanym z odrobiną miodu.
Przygotowane mięso wkładamy na rozgrzaną patelnię z tłuszczem i smażymy krótko z obu stron.
Pod koniec smażenia do mięsa dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i dalej smażymy, aż mięso się przyrumieni a cebula zeszkli.
Przekładamy mięso z cebulą do rondla, wlewamy bulion warzywny i dusimy dalej dodając listek laurowy.
Gdy mięso będzie miękkie (po 20 minutach duszenia) z mąki i śmietany z odrobiną wody robimy mieszaninę, dodajemy do niej 5 łyżek sosu, mieszamy i zaciągamy nią sos. Jeszcze raz doprowadzamy sos do wrzenia i wyłączmy płomień.
Do sosu wsypujemy posiekane zioła, całość mieszamy i gotowe .
podajemy z kaszą, ziemniakami, makaronem lub kopytkami bądź leniwymi pierogami z dodatkiem surówek.