

Wieprzowina duszona z selerem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg mięsa wieprzowego od szynki	1/2
średni seler korzeniowy	1
szkl. rodzynek koryntek (małe i ciemne)	1/3
łyżki śmietany 22%	3
łyżeczki mąki	1/2
sól i pieprz mielony	do smaku:
Liść lubczyku suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To potrawa dla amatorów mięsa na słodko...Pewnie nie wszystkim będzie smakować, ale trzeba spróbować aby się przekonać jakie to dobre...

Chudą szynkę kroimy w niewielką kostkę i zrumieniamy na mocno rozgrzanej patelni z 1 łyżką oleju. Rodzynki zalewamy 1 szkl. gorącej wody, zostawiamy pod przykryciem. Cebulę obieramy, drobno siekamy. Jabłko obieramy ze skórki i pozbawiamy gniazda nasennego. Selera oczyszczamy i razem z jabłkiem ścieramy na dużych oczkach tarki jarzynowej. Razem z cebulą podsmażamy na tej samej patelni co mięso, dolewając 1 łyżkę oleju. Kiedy warzywa nieco się zrumienią wlewamy na patelnię rodzynki z wodą, w której się moczyły i mieszamy aż od dna patelni odkleją się wszystkie przysmażone resztki. Całość przekładamy do mięsa, dolewamy ew. nieco wody, dodajemy lubczyk i dusimy aż mięso będzie miękkie. Na koniec rozrabiamy śmietanę z mąką i zaprawiamy sos, dosmaczając jeszcze całość solą i pieprzem. Możemy podawać z kaszą, ryżem albo kluskami. Ja dodałam rodzynki koryntki bo takie miałam, ale można dodać inny gatunek.