



przepisy.pl

Baranina duszona z porami.

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- baranina - 600 gramów
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- pieprz do smaku
- pory - 2 sztuki
- pomidory w puszcze - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso pokrój w słupki. Wymieszaj z posiekanym czosnkiem i mąką. Dopraw pieprzem.
2. Zalej mięso wodą w takiej ilości, aby prawie pokrywała mięso. Dodaj Bulionetkę Domową Pieczeniową Knorr i powoli gotuj.
3. Pory pokrój w cienkie plastry. Dodaj do mięsa na kilkanaście minut przed końcem gotowania wraz z pomidorami. Podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl