



# Bitki wieprzowe

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso wieprzowe najlepiej z szynki - 500 gramów
- Kostka bulionowa z Czosnkiem i Pietruszką Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- olej rzepakowy do smażenia - 100 mililitrów
- woda - 0.5 litrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w plastry i rozbij tłuczkiem. Następnie oprósz je przyprawą do mięs Knorr i mąką. W rozgrzanym garnku o szerokim dnie obsmaż plastry z obu stron na gorącym oleju.
2. Mięso przełóż na chwilę na talerz. Na tym samym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę cebulkę. Dodaj koncentrat pomidorowy, liść laurowy i ziele angielskie.
3. Całość zalej esencjonalnym bulionem z pół litra zimnej wody oraz kostki Knorr i ponownie włóż mięso do garnka. Wszystko razem duś pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)