



przepisy.pl

Gotowana wieprzowina w sosie chrzanowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso chude od szynki wieprzowej - 0.8 kilogramów
- masło - 2 łyżki
- chrzan tarty - 3 łyżki
- cukier - 1 szczypta
- woda - 6 szklanek
- słodka śmietanka 18% - 1 szklanka
- Bulionetka warzywna Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W garnek wlać wodę i zagotować ją z Bulionetką i Bulionem na włośczyźnie Knorr. Do wrzącego wywaru włożyć mięso (by pory w mięsie zamknęły się natychmiast i mięso pozostało w środku soczyste). Gotować na małym gazie ok. 1,5 godziny aż mięso będzie miękkie.
2. W garnuszku zagotować masło ze szklanką wywaru z gotowania szynki. Dodać chrzan. Zaciągnąć zasmażką błyskawiczną. Doprawić do smaku cukrem. Wlać śmietankę.
3. Mięso wyjąć z wywaru i pokroić w plastry. Podawać z ziemniakami, sosem chrzanowym i np. kiszonym ogórkiem. Resztę wywaru wykorzystać na zrobienie zupy.

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