



przepisy.pl

# Jednogarnkowe mięsiwa z warzywami i śliwkami



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- łopatka wieprzowa - 60 dekagramów
- boczek surowy - 30 dekagramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- ziemniaki - 50 dekagramów
- cukinia - 30 dekagramów
- śliwki węgierki - 10 sztuk
- żółte śliwki - 8 sztuk
- suszone śliwki bez pestek - 30 sztuk
- dojrzały pomidor - 3 sztuki
- papryczki chili jalapeno - 1 sztuka
- 2 liście laurowe - 1 sztuka
- ziele angielskie - 8 sztuk
- olej rzepakowy - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Boczek, łopatkę i pierś z kurczaka kroimy w średnią kostkę. 6-7 łyżek oleju mieszamy z 2 łyżkami przyprawy do mięs. Zalewamy pokrojoną łopatkę i dokładnie mieszamy.
2. Na rozgrzanej patelni podsmażamy boczek do czasu, aż wytopi się z niego spora ilość tłuszczu. Dodajemy łopatkę i smażymy razem 10 minut, po czym dorzucamy pierś z kurczaka i smażymy do czasu aż się zarumieni.
3. Wlewamy 0,5 litra wody, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem około 40 minut.
4. Ziemniaki obieramy, płuczemy, kroimy w większą kostkę. Marchewkę tniemy w grubsze plasterki. Pomidory parzymy wrzątkiem i kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do mięsa i dusimy kolejne 15 minut.
5. Cukinię płuczemy, przecinamy wzdłuż na pół, wydrążamy miękki miąższ i kroimy w paseczki. Dodajemy do pozostałych składników wraz z dokładnie umyтыми, pozbawionymi pestek i pokrojonymi w cienkie plasterki śliwkami żółtymi i węgierkami, a także suszonymi śliwkami.
6. Dusimy jeszcze 10-15 minut. Wsypujemy chili jalapeno, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

---

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)