



przepisy.pl

Mięso wieprzowe duszone z warzywami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wieprzowina np. łopatka - 2 kilogramy
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- słonina - 20 dekagramów
- pomidory - 10 dekagramów
- bulion - 500 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 80 mililitrów
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz. Pokrój na mniejsze kawałki.
2. Kawałki mięsa obsmaż na rozgrzanej Rama smaż jak szef kuchni, aż nabiorą złotego koloru.
3. Mięso włóż do rondla wyłożonego plasterkami słoniny, zalej bulionem i duś pod przykryciem około 30 minut.
4. Warzywa obierz, umyj i zetrzyj na tarce, cebule pokrój w piórka i wszystko razem dodaj do mięsa. Ewentualnie dolej więcej bulionu lub wody. Duś wszystko kolejne 20 minut.
5. Fix Knorr wymieszaj w niewielkiej ilości wody i dodaj do duszonego mięsa.
6. Sparz pomidory, zdejmij skórkę, pokrój i dodaj do mięsa. Duś potrawę, aż lekko zgęstnieje i pomidory się rozpadną. Danie podawaj z gotowanymi ziemniakami.

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