



przepisy.pl

Olla pachida - potrawa z mięsem

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- marchewka - 200 gramów
- por - 5 sztuk
- kminek - 1 szczypta
- cielęcina - 400 gramów
- sól - 1 szczypta
- fasolka szparagowa - 200 gramów
- kolendra - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- szafran - 1 szczypta
- zielony groszek - 300 gramów
- baranina - 300 gramów
- wieprzowina - 300 gramów
- słonina - 250 gramów
- ziemniak - 5 sztuk
- surowa szynka - 250 gramów
- włoska kapusta - 1 sztuka
- korniszon - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Słoninę i szynkę pokrój kostkę i podsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
2. Pozostałe mięso umyj, osusz i potnij w kostkę, dodaj do szynki i obsmaż ze wszystkich stron na złoty kolor.
3. Podlej mięso zimną wodą, dodaj kilka ziarenek pieprzu i gotuj na małym ogniu przez ok. 60 minut.
4. W tym czasie poszatkuje kapustę, obierz i pokrój w mniejsze kawałki ziemniaki, marchewkę, cebulkę fasolkę i białe części pora.
5. Dodaj do mięsa razem z groszkiem i gotuj do czasu, gdy wszystkie składniki będą miękkie.
6. Mięso osącz i ułóż na półmisku razem z korniszonami, natomiast rosół dopraw do smaku szczyptą szafranu, kminkiem i kolendrą.
7. Podawaj w filiżankach do mięsa.

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