



przepisy.pl

Petit sale – z peklowaną wieprzowiną i soczewicą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka lub łopatka wieprzowa - 500 gramów
- białe kiełbasy surowe - 4 sztuki
- zielona lub czerwona soczewica - 300 gramów
- wędzony boczek - 200 gramów
- cebule - 2 sztuki
- pomidory pelati - 1 słoik
- marchewki - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- kostka Rosołu wołowego Knorr - 1 sztuka

solanka:

- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 opakowania
- cukier - 100 gramów
- sól do peklowania - 1 łyżka
- goździki tłuczone - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 6 sztuk
- główka czosnku - 1 sztuka
- musztarda sarepska - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. W odpowiedniej misce wymieszaj musztardę z cukrem, solą do peklowania, rozartym czosnkiem, pokruszonymi przyprawami oraz przyprawą do mięsa Knorr - nada ona potrawie odpowiedniego smaku i aromatu. Do tak powstałej marynaty włóż mięso i dokładnie wymieszaj wcierając marynatę w mięso. Całość wstaw do lodówki na co najmniej dwa dni.
2. W dużym garnku podsmaż boczek, gdy się wytopi o połowę, wrzuć cebulę, pora i marchew, całość smażyć chwilę, zalej 1,5 litrem wody, dodaj pozostałe przyprawy - ziele angielskie, pieprz, liść laurowy i goździki.
3. Gdy woda zacznie się gotować włóż do środka mięso. Przykryj gaz, mięso gotuj powoli około 2,5 godz. pod przykryciem przekręcając je w trakcie gotowania. Gdy mięso będzie miękkie wyjmij je na bok, w powstałym wywarze sparz jeszcze białą kiełbasę - ją również przełóż na bok.
4. Dodaj soczewicę i puszkę pomidorów. Soczewicę gotuj około 30 minut aż zupełnie zmięknie. Do środka dodaj posiekany czosnek, tymianek, włóż na powrót mięso i pokrojoną na mniejsze kawałki kiełbasę. Całość gotuj jeszcze około 10 minut.
5. Gotowe mięso pokrój w plastry i podawaj na ugotowanej soczewicy posypane posiekaną natką pietruszki.