



przepisy.pl

Sos z szynki wieprzowej

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa surowa - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 20 gramów
- papryka - 1 łyżeczka
- pieprz - 2 szczypty
- woda - 100 gramów
- mąka - 1 łyżka
- słodka śmietanka 10 % - 30 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w kostkę, posypać przyprawą do mięsa i papryką. Wrzucić na rozgrzaną oliwę i podsmażyć.
2. Dodać posiekaną cebulkę i sprasowany czosnek - zeszklić podlewając odrobiną wody. Doprawić pieprzem.
3. Przełożyć mięso do szybkowaru, dodać wodę, bulion - gotować 10min. od puszczenia pary. (jeśli nie mamy szybkowaru, należy dusić pod przykryciem do czasu aż mięso zmięknie) Mąkę rozrobić z odrobiną wody i śmietanką - wlać do sosu, zagotować. Smacznego!

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