



przepisy.pl

Studzienina z majonezem



Składniki:

- nóżki wieprzowe - 250 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- cebule - 2 sztuki
- kiszzone ogórki - 2 sztuki
- ocet - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka

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

45 minut 4 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebule w ćwiartki. Zalej wodą nóżki, dodaj cebulę, przyprawy i kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Gotuj do miękkości.
2. Wymij mięso, wyluzuj kości. Pokrój mięso i ogórki w małe kawałki. Włóż do salaterki.
3. Zbierz tłuszcz z wywaru i przypraw octem.
4. Zalej mięso 500 mililitrami wywaru razem z tłuszczem, w którym się gotowało.
5. Wstaw studzieninę do zastygnięcia do lodówki.

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