



przepisy.pl

Wieprzowina z curry

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- wieprzowina (np. schab środkowy) - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- curry - 1 łyżka
- wytrawne wino białe - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso wieprzowe dokładnie umyj i osusz, a następnie pokrój w plastry o grubości około pół centymetra.
2. Na rozgrzanym oleju przesmaż mięso do momentu, w którym się zarumieni. Dolej na patelnię połowę szklanki białego wina i smaż około 5 minut.
3. Po tym czasie dodaj przyprawę curry i smaż mięso dalej na niedużym ogniu przez 10 minut. Na koniec dolej resztę wina.
4. Zwiększ płomień i dodaj półplasterki cytryny. Podsmażaj wszystko do momentu zgęstnienia sosu.
5. Pokrojone mięso oprósz Przyprawą do mięs Knorr.

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