

# Duszona wieprzowa łopatka.

Autor: **Docherro**Przepisów: **762** Ocena: **14526**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- łopatka wieprzowa 1 kg
- 2 jabłka
- duża cebula
- łyżeczka czosnku granulowanego
- papryka słodka łyżeczka
- majeranek łyżeczka
- sól i pieprz do smaku
- śmietana 30 % 150ml
- Ziele angielskie 5 szt, liście laurowe 3 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Umyte mięso poporcjować i dać do rondla.  
Dodać przyprawy, czosnek, paprykę, majeranek, sól, pieprz i wymieszać.

Dodać jabłka pokrojone na ósemki oraz cebulę pokrojoną w piórka.  
Podlać wodą tyle by mięso było przykryte.

Dusić pod przykryciem dopóki mięso nie będzie miękkie.

Woda powinna odparować, mięso zalać śmietanką, pogotować by śmietanka częściowo zgęstniała.

Doprawić wg. własnego smaku.

- 2 Smacznego zyczeń!

## Twoje notatki do przepisu: