

Duszona wieprzowa łopatka.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **763** Ocena: **14535**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- łopatka wieprzowa 1kg
- 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 życzę!



Twoje notatki do przepisu: