

Duszona wieprzowina z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1540** Ocena: **21002**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- łopatka wieprzowa bez kości 1 kg
- cebula 3 szt.
- cebula czerwona 1 szt.
- Sól
- Pieprz czarny
- Pieprz ziołowy
- smalec wieprzowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte osuszone mięso kroimy w większą kostkę 4x4 cm.



- 2 Cebule kroimy w półplastry, doprawiamy solą i pieprzem żeby zmiękła.



- ③ Pokrojone mięso również doprawiamy solą i pieprzem i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu, na roztopionym smalcu. Mięso musimy co jakiś czas przewracać, musi być zarumienione z każdej strony.



- ④ Gdy mięso będzie zarumienione i dość miękkie, dodajemy cebulę i dalej pod przykryciem dusimy na wolnym ogniu. Duszące się mięso z cebulą musimy także kilka razy przemieszać.



5 Dusimy do momentu kiedy mięso i cebula będzie miękkie.



6 Uduzione mięso nakładamy na talerze, podajemy z chlebkiem.



7 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: