

Łektowina- czyli świnia w śmietanie

Autor: **annawk**Przepisów: **231** Ocena: **7177**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 80 dag mięsa wieprzowego pokrojonego na gulasz
- 1 duża cebula - talarki
- 3/4 litra kwaśnej śmietany
- sól, pieprz, majeranek 1-2 liście laurowe, 2-3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 szczypty imbiru (tak- imbiru)
- olej do smażenia
- zielenina posiekana 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso podsmażyć na dużym ogniu (mocno przypiec) pod koniec dodając cebulkę żeby się zeszkliła. Dołożyć wszystkie przyprawy i podlać wodą tak, żeby przykryć mięso- dusić po przykryciu ok 1 godz czasem mieszając. Następnie odkryć - podkrecić gaz na max i odparować resztę płynu (trochę to potrwa, nieco płynu może zostać, Zalać śmietaną i smażyć w niej mięso jeszcze ok 15 min aż śmietana zacznie ciemnieć. Wówczas danie jest gotowe. Podaję je z kaszą pęczak i sałatką, posypane zieleniną. Strasznie tuczące :)

Twoje notatki do przepisu: