

# Mięso z chrząstką wieprzowe w sosie własnym



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **704** Ocena: **4513**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1,5 kg mięsa wieprzowego z chrząstką,
- 0,5 łyżki suszony lubczyk,
- 2 łyżka przyprawy do gyrosa,
- 4 łyżki oleju,
- 3 szklanki wody (szklanka pojemność 210 ml),
- 2 łyżki suszonej włościzny,
- 1 pęczek świeżego kopru 25 g,
- 1 płaska łyżeczka przyprawy z solą.

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso wyjąć z paczki (takie mięso z chrząstką można kupić w paczce jak również na kilogramy) i umyć, osuszyć na durszlaku z nadmiaru wody. Gdy już mięso ociekło z wody posypać przyprawami dodać olej i całość dokładnie wymieszać aby mięso połączyło się z przyprawami, odstawić na dziesięć minut.



- 2 Gdy mięso w przyprawach odstało już swój czas przełożyć całą zawartość na suchą głęboką patelnię i podsmażyć co raz je mieszając na lekko brązowy kolor. Jak już jest dość podsmażone wtedy wlać dwie i pół szklanki wody i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem.



- 3 Gdy mięso jest już prawie miękkie wtedy dodać jeszcze pół szklanki wody oczywiście przegotowanej, suszoną włoścзыznę, ziele angielskie cztery, dwa liście laurowe oraz przyprawę z solą. Całość dusić nadal na wolnym ogniu pod przykryciem do pełnej miękkości mięsa i powstania sosu, na koniec dodać drobno pokrojony koper i chwilę podsmażyć ( oczywiście trzeba pamiętać o tym aby mięso mieszać podczas duszenia ).



- 4 Tak przygotowane mięsko podałam z makaronem gwiazdeczki ugotowanym osobno oraz pomidorem posolonym i obsypanym pieprzem. Mięsko wyszło tak delikatne i mięciutkie że aż rozpływało się w ustach. Może to nie jest za bogaty obiad ale za to bardzo smaczny.



Twoje notatki do przepisu: