

Pachwina wieprzowa w sosie własnym



Autor: **agnes72**
Przepisów: **1059** Ocena: **7329**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 810 g surowej pachwiny wieprzowej ze skórą,
- 3 łyżki oleju,
- 3 szklanki przegotowanej wody (szklanka poj. 210 ml),
- 1 liść laurowy,
- 4 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 łyżki natki pietruszki,
- 2 łyżki suszonej włościzny,
- 0,5 łyżeczki przyprawy uniwersalnej,
- 0,5 łyżeczki papryki słodkiej mielonej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować pasek pachwiny, pokroić ją na potrzebne nam porcje następnie od strony skóry ponacinać każdy przygotowany kawałek (wtedy skóra podczas smażenia nie będzie się kurczyła)



- 2 Na patelnię wlać dwie lub trzy łyżki oleju rozgrzać go a następnie ułożyć przygotowane kawałki skórą w stronę patelni, smażyć z każdej strony na średnim ogniu tak aby powstał ładny rumiany kolor. Do podsmażonej pachwiny wlać całą przegotowaną wodę, dodać suszoną włościznę, liść laurowy oraz ziela angielskie, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem do

pełnej miękkości mięsa



- 3 Jak już kawałki pachwiny są już miękkie i wyparowało dwie szklanki wody wtedy dodać przyprawę uniwersalną oraz paprykę w proszku i nadal dusić na wolnym ogniu do czasu aż zostanie mniej niż pół szklanki wody, na koniec dodać pokrojoną drobno natkę pietruszki i poddusić jeszcze przez chwilę do powstania sosu



- 4 Sos wychodzi sam z siebie kremowy i bardzo smaczny a zapach duszonego mięsa roznosi się po całym mieszkaniu. Gotowe kawałki mięsa podałam z ziemniakami polanymi sosem z mięsa oraz surówka z cebuli i pomidora w śmietanie, surówka może być dowolna kto jaką lubi a jeżeli u kogoś nie ma dostępu do pachwiny może można ją zastąpić boczkiem



Twoje notatki do przepisu: