

Sakiewki wieprzowe



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8020**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kotlet wieprzowy, 2 plastry
- pieczarki, 10 dkg
- papryka, 1 szt
- cebula, 1 szt
- przecier pomidorowy, 1 łyżeczka
- przyprawy, vegeta, pieprz, papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety rozbijamy dość cienko, posypujemy z obu stron vegeta, papryką i wkładamy do lodówki na kilkanaście minut.
- 2 Cebulę i paprykę kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce tłuszczu. Pieczarki również drobno kroimy i razem z cebulą i papryką dusimy do miękkości, dodając łyżkę przecieru i podlewając odrobinę wodą. Przyprawiamy solą i pieprzem.
- 3 Na środku mięsa układamy po dużej łyżce farszu, zbieramy boki mięsa i związujemy nitką u góry, tak aby powstał kształt sakiewki. Wkładamy do naczynia żaroodpornego i podlewamy szklanką bulionu.
- 4 Pieczemy około godziny w temp 180 stopni polewając bulionem co kilkanaście minut. Serwować polane sosem pieczeniowym ciemnym.

Twoje notatki do przepisu: