

Świeżonka

Autor: **Coma**Przepisów: **11** Ocena: **83**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ok 500 gram mięsa wieprzowego (karkówka albo łopatka)
- 2 średnie cebule
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy i drobno kroimy. Cebulę kroimy w półplasterki.
- 2 Na dobrze rozgrzaną patelnię wkładamy mięso, liście laurowe i ziele angielskie. Smażymy na małym ogniu 20-30 minut w zależności od grubości mięsa. Co jakiś czas mieszamy aby się nie przypaliło.
- 3 Kiedy mięso będzie już usmażone dodajemy cebulę. Całość smażymy co jakiś czas mieszając ok 20 minut do miękkości cebuli. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 4 Świeżonkę możemy podawać z ziemniakami z koperkiem.

Mięso możemy również posypać natką pietruszki.

Uzupełnieniem całości może być nasza ulubiona surówka ;-)

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: