

# Wieprzowina pod cebulą



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- 60 dag szynki wieprzowej
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki czerwonego octu winnego
- 2-3 gałązki rozmarynu
- 4 duże cebule
- 1 łyżka cukru
- mąka
- olej do smażenia
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso opłucz, pokrój w cztery plastry. Natrzyj z dwóch stron solą oraz pieprzem. W miseczce wymieszaj sos sojowy, ocet winny oraz igiełki otarte z rozmarynu. Włóż mięso, przemieszaj. Odstaw na 1-2 godziny.
- 2 Cebule obierz, pokrój w krążki, posyp szczyptą soli i cukrem, odstaw. W rondlu rozgrzej 2 łyżki oleju. Mięso wyjmij z marynaty, oprósz mąką. Obsmaż z dwóch stron. Podlej 2 szklankami wody. Duś ok. 60 minut. Rozgrzej patelnię, wrzuć cebulę wraz z sokiem, który puściła. Duś 10 min. Podawaj do kotletów wieprzowych.
- 3 porcje, czas ok. 75 min; porcja – 340 kcal, cena 2,50 zł.

Źródło: Świat kobiety

## Twoje notatki do przepisu: