

Wieprzowina z ananase



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2289** Ocena: **14388**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki:
- Szyńka wieprzowa 8 plastrów
- Czosnek 2 ząbki
- Cebula biała 1 szt.
- Bulion warzywny 100 ml (może być z kostki)
- Ananas z puszki 8 plasterków
- Wino białe wytrawne 1 kieliszek
- Sól i pieprz do smaku
- Curry do smaku
- Masło 2 łyżki
- Olej 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie:

Mięso opłukać, odsączyć na ręczniku papierowym i zrumienić z obu stron na oleju z dodatkiem curry. Mięso odłożyć, a na tym oleju przysmażyć posiekaną cebulę z czosnkiem. Wlać wino, bulin, włożyć mięso, doprawić do smaku i dusić powoli przez 40 minut. Na maśle zrumienić krążki ananasa. Mięso rozłożyć na talerze, obłożyć ananasem i podawać z sałatką sezonową. Powstały sos możemy wykorzystać do innych dań mięsnych.

Twoje notatki do przepisu: