

Wieprzowina z warzywami z chrzanem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19509**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Szyńka wieprzowa 60 dag
- Ziemniaki 1 kg
- Marchewka 1 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Seler 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Listek laurowy 2 szt.
- Pieprz ziarnisty 5 szt.
- Sól do smaku
- Kminek mielony do smaku
- 2 łyżki startego chrzanu
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, zalać posoloną wodą, dodać pokrojone warzywa, przyprawy i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu warzywa i mięso wyłożyć na półmisek, posypać startym chrzanem, zalać bulionem z gotowania, posypać natką pietruszki i podawać.

Twoje notatki do przepisu: